

## **BBQ GLACERAD OXKIND**

OXKIND ÄR INTE DEN LÄTTASTE RÅVARAN ATT HITTA I AFFÄREN, MEN BESTÄLLER DU I FÖRVÄG AV EN VÄLSORTERAD KÖTTHANDLARE SÅ ÄR DU SÄKER PÅ ATT HA OXKINDER MED DIG HEM, NÄR DU VÄL SKALL SÄTT I GÅNG.

DETTA RECEPT ÄR TIDSKRÄVANDE. TA EN HELGDAG TILL DITT FÖRFOGANDE OCH FÖRBERED DIG ORDENTLIGT. DET KOMMER ATT BETALA SIG. DENNA RÄTT ÄR VÄRD ALLT BESVÄR I KÖKET OCH SEN ÄR DET JU KUL ATT LAGA MAT. LYCKA TILL! JONI GERMOND

4 OXKINDER PUTSADE  
2 DL VETEMJÖL  
50 G SMÖR  
4 MEDELSTORA SKALADE OCH TÄRNADE MORÖTTER  
4 SKALADE OCH GROVT HACKADE GULA LÖKAR  
SALT OCH PEPPAR.  
2 KVISTAR FÄRSK TIMJAN

### **BBQ GLACE**

4 STYCKEN SKALADE , HACKADE VITLÖSKLYFTOR  
1 LITER KALVFOND (BULJONGTÄRING I VATTEN GÅR ATT ANVÄNDA, MEN BÄST ÄR DEN HEMKOKTA)  
1 DL SWEETCHILI  
2 MSK HONUNG  
1 DL CHILISAUCE  
250 ML HOISINSAUCE (KINESISK GRUNDSÅS)  
1 DL KIKOMAN SOYA  
ZEST OCH SAFT FRÅN EN CITRON  
ZEST OCH SAFT FRÅN EN APELSIN  
1 STYCK FIHJACKAD RÖD CHILI  
1 MSK SAMBAL OELEK.

SÄTT UGNEN PÅ 100 GRADER.

SALTA, PEPPRA OCH MJÖLA OXKINDERNA. LÅT SMÖRET FÅ EN GYLLENBRUN FÄRG INNAN DU BRYNER KÖTTET PÅ BÅDA SIDORNA. LÄGG KÖTTET I EN DJUP UGNSFORM MED MORÖTER OCH LÖK. BLANDA ALLA INGREDIENSERNA TILL BBQ-SÅSEN I EN BUNKE OCH SLÅ DET ÖVER DET BRYNTA KÖTTET. SÄTT FOLIE ÖVER FORMEN OCH KOKA I UGN PÅ 100 GRADER OCH LÅT GÅ I 15 TIMMAR. E EFTER 15 TIMMAR, ÖKA VÄRMEN TILL 125 GRADER OCH FORTSÄTT KOKA I 1 – 2 TIMMAR. KONTROLLERA ATT KÖTTET INTE KOKAR TORRT, SPE MED VATTEN ELLER BULJONG. OXKINDERNA SKALL VARA HELT MJUKA NÄR DE ÄR KLARA. DU SKALL KUNNA KÖRA FINGRET GENOM STRUKTUREN.

NÄR DE HAR BLIVIT HELT FÄRDIGA. TA UT UR UGNEN OCH LÅT VILA CA 20 MINUTER.

LÄGG UPP OXKINDERNA PÅ ETT BLECK, TOPPA MED SÅSEN FRÅN BRÄSSERINGEN. ROSTA I HET UGN, 185 GRADER I 10 MINUTER. SERVERA DIREKT.

HAR DU NJUTIT OXKIND TIDIGARE, DÅ VET DU SÄKERT ATT DET KRÄVS ETT MUSTIGT VIN SOM MATCHAR DENNA RUSTIKA OCH ELEGANTA RÄTT.

GENERELLT SKULLE JAG REKOMMENDERA EN MOGEN BORDEAUX, PALMERS ALTER EGO, SOM FÅTT LAGRATS ETT TIOTAL ÅR - ELLER VARFÖR INTE EN CABERNET SAUVIGNON FRÅN KALIFORNIEN. PIEMONTE - EN BARBERA FRÅN ASTI ELLER ALBA ÄR OCKSÅ ETT STRÅLANDE ALTERNATIV.

CA DI PIAN FRÅN LA SPINETTA ETT VIN MED MJUK FRUKT, MYCKET RÖDA BÄR OCH EN SNÄLL TANNINSTRUKTUR, SOM ATT DRICKA SAMMET. KANSKE ETT VIN JAG SKULLE VÄLJA SJÄLV.