



Med i konkurrencen om at vinde kød fra Kildegaarden 5 gavekort à 5.000 kr.

OPSKRIFTSKONKURRENCE



Se flere opskrifter på kildegaarden.com

GRILLET, MARINERET OKSEMØRBRAD

INGREDIENSER

Peber: Peber kan være verdens kedeligste krydderi, men også verdens mest spændende og fantastiske krydderi. For at vække peber til live tager man hele, sorte, peberkorn, og rister dem 3-4 minutter på en rygende varm pande, det driver vandet ud af dem, og vækker dem til live. Derefter knuses de i en morter, og bruges til al madlavning, også denne opskrift. Peber tilberedt på denne måde har INTET at gøre med stødt peber, i stedet har vi her et fantastisk krydderi til enhver ret. Jeg har ofte en skål "finger-peber" stående på bordet sammen med en skål Maldon.

TIL MARINADEN

Knust peber fremstillet som ovenfor. Gerne i store mængder (3-4 spsk.), reguleres efter smag.
2 spsk. teriyaki
3-4 spsk. muscovado sukker (brun farin kan bruges, men har ikke samme krydrede smag)
2 spsk. sød chili
Salt (gerne Maldon)
5-6 spsk. koldpresset rapsolie (eller koldpresset olivenolie - men vi er jo danskere, derfor dansk raps i stedet)

1 oksemørbrad (dansk, økologisk)

Om morgenen, eller bedre, aftenen før, blandes marinaden, og mørbraden smøres ind i blandingen. Læg mørbraden med marinaden i en pose, der lukkes, og sættes i køleskab. En gang imellem tages den ud, og posen vendes og drejes, så hele mørbraden får lov at trække bedst muligt i marinaden.

Weberne forberedes med kul i hver side, men ikke i midten. Mørbraden tørres af (marinaden gemmes), og brunes direkte over kullene i 5-10 minutter (afh. af varme og afstand til kullene), til den brun. Derefter får den 15-20 minutter ved indirekte varme, til midtertemperaturen når

Fortsættes næste side...





Med i konkurrencen om at vinde kød fra Kildegaarden 5 gavekort à 5.000 kr.

OPSKRIFTSKONKURRENCE



det ønskede, f.eks. 62 grader (60=rød, 62-65 rosa, 68 gennemstegt). Stegetiden varierer med årstiden, kullenes kvalitet og stegens størrelse, derfor bruges altid stegetermometer. Hvert 5. minut pensles den med marinaden, og vendes. P.g.a. marinaden er det en god ide med en drypbakke under stegen, imellem kullene, det forhindrer tilsvining af grillen og røg i at opstå.

Lad den hvile i 15 minutter før den spises.

Serveres med nye saltbagte kartofler og grillede grøntsager.

Kan også tilberedes i ovn, men der har jeg ikke detaljerne.

INSENDT AF: ROBERT KLUJEFF, 8260 VIBY J

Se flere opskrifter på kildegaarden.com

