KÖTT

Secreto Iberico med mojo rojo

Kock: **Gino Fraiman** Tid: **45 min** Portioner: **4**

45

Mojo rojo på mitt vis. Snabbt och enkelt! Mojo rojo är en sås med sitt ursprung på Kanarieöarna i Spanien. Passar perfekt till grillat.

INGREDIENSER

Mojo rojo
4 skivor bröd (någon dag gammalt)
2 burkar eller ca 400 gram grillad marinerad paprika
4 st vitlöksklyftor
2 msk rökt paprikapulver
2 tsk malen spiskummin
3 msk rödvinsvinäger
Ca 1 dl matolja
salt och peppar
800 gram secreto iberico (går också bra med fläskfile eller kotlett)
600 gram rostad potatis
3 paket (ca 400 gram) broccolini (alternativt små broccolibuketter)

GÖR SÅ HÄR

1. Börja med att blötlägga brödet i ca 1-2 dl vatten. Låt inte ligga för länge, ska vara blött så det mjuknar men inte så att det fallar isär när du försöker ta upp det från vattnet. Pressa försiktigt ut en större del av vattnet.

2. I en mixer, eller med hjälp av en stavmixer, så mixar du den grillade paprikan tillsammans med resten av ingredienserna och det blötlagda brödet till du får en slät sås. Salta och peppra i efterhand så du inte råkar översalta såsen. Brödet gör att det binder ihop såsen och gör den tjockare i konsistensen.

3. Salta och peppra Secreto ibericon innan du lägger den på grillen. Grilla ca 1-2 minuter på varje sida innan du låter köttet vila ca 10 minuter. Innertemperaturen ska ligga på ca 60-63 grader. Fläsk rekommenderas att tillagas upp till 70 grader för att minska risken för bakterier osv. Men du väljer själv hur tillagat det ska vara.
   På restaurang serveras den "aldrig" över 65 grader. Som du ser på bilden så är köttet fortfarande lite rosa, men tillräckligt tillagat för att vara säkert att äta. Servera köttet med mojo rojo och rostad potatis, samt vitlöksfrästa broccolinis.