



Chili på högrev

Kock: **Henrik Norström** Tid: **45 min** Portioner: **4**

En mustig och smakrik gryta på högrev som får koka ihop ordentligt under 6-8 timmar.

Målet är en homogen (väl sammansatt) gryta där smakerna kokat ihop. Det ska inte kännas som att köttet och såsen kommer var för sig.



INGREDIENSER

800 g högrev
2 st gula lökar
2 st tomater
50 g färsk ingefära
1 st morot
1 dl rödvin
6 dl oxfond
1 bit blekselleri
2 st röda chilifrukt, färska
1 st rökt chipotle
1 kvist timjan
1 st grönt äpple
1 dl äppeljuice (råsaft)



GÖR SÅ HÄR

- 1** Skär lök, tomat, morot, selleri och chili i små bitar (ca 5 mm) och finhacka blötlagd chipotle. Fräs i lite olja utan att grönsakerna tar färg.
- 2** Skär högrevet, rensat från hinnor, i 4x5 cm bitar. Bryn dem till fin färg i olja, eftersom här behövs lite högre temperatur för att få full karaktär av alla råvaror.
- 3** Lägg till grönsakerna. Slå på skyn, rödvin och äppeljuice. Tillsätt rivet äpple, riven ingefära och timjankvisten. Låt sjuda i 6-8 timmar. Köttet är då helt sönderkokt till en härlig chili.