GRILL

Entrecôte på spett med Jamaica BBQ-sås

Kock: **Per Morberg** Tid: **120 min** Portioner: **4**

Funderar du på vad du ska grilla ikväll? Sluta fundera, jag har svaret! Lägg till extra prepptid, ett par timmar, för blötläggning av grillspetten och köttets marinering.

Ställ krav på din kötthandlare! Kött måste få hänga länge, minst 4 veckor men gärna åtta. Köttet måste också innehålla massor av fett. Det är ingen idé att köpa mager entrecôte. Och man kan inte dölja dålig kvalitet genom att marinera det.

120

INGREDIENSER

800 g entrecote, ca (4 skivor à 150-200g))
8-12 grillspett
salt och peppar

Marinad

2 st vitlöksklyftor
2 st schalottenlökar
0.25 st färsk ananas
0.25 timjan i kruka
1 knippe gräslök
1 knippe bladpersilja
0.25 st habanero (chilifrukt)
1.5 dl olivolja

Jamaica BBQ-sås

0.5 st färsk ananas
0.5 st papaya
1 dl jordnötter
2 msk peppar
0.5 st citron, saften av
0.5 st habanero (eller ¼ om du inte vill ha så stark sås)
6 st myntablad
4 msk olivolja

GÖR SÅ HÄR

1. Lägg spett av trä i blöt 1?2 timmar innan du börjar grilla.

2. Marinad: Skala vitlöksklyftorna och schalottenlöken. Skär bort skalet på 1/4 dels bit av ananasen. Skär alltsammans i mindre bitar och mixa till en slät sås med resten av ingredienserna.

3. Entrecôte: Skär bort senor från köttet. Strimla det sedan i ?fingerstora? bitar och trä upp det på spetten. Lägg spetten på ett fat, häll på marinaden och se till att den täcker köttet runt om. Låt marinera i 1?2 timmar.

4. Salta och peppra på köttet och grilla sedan spetten runt om i 2?3 minuter.

5. Jamaican BBQ-sås: Skär bort skalet på en halv ananas och en halv papaya. Skär frukten i mindre bitar och lägg den i en mixer. Tillsätt resten av ingredienserna och mixa till en slät sås.

6. Servera spetten med BBQ-såsen och t ex en krispig sallad.