



Grillat kalvinnanlår med rosmarinlack och paprikasås

Ingredienser 6 personer

900 g	kalvinnanlår, putsat och uppbundet
1 tsk	salt
2 krm	svartpeppar
1 msk	olivolja

Paprikavinäggrett:

1 st	paprika, gul eller röd
1 tsk	olivolja
1 st	äggula
1 msk	dijonsenap
1 msk	vitvinsvinäger
2 krm	salt
1 krm	strösocker
1 krm	vitpeppar, nymald
1,5 dl	olivolja
0,5 dl	rapsolja

Till pensling:

1 dl	rosmarinlack
------	--------------

Tillbehör: pecorinorullar, valfri sallad

Tillagning

Köttet steks nästan klart på låg temperatur i ugnen. Inför serveringen penslas det med rosmarinlack och läggs direkt på grillen. Rätten kan även tillagas av fläskfilé. Stektiden blir densamma men den bör gå upp till 65° innertemperatur. Temperaturen stiger när köttet vilar.

1. **Kött:** Sätt ugnen på 125°. Krydda och bryn köttet runt om i olivolja i en het stekpanna. Efterstek i mitten av ugnen ca 50 min till 50° innertemperatur. Låt köttet vila 1 timme. Ligger köttet längre bör det ligga i kylen.

2. **Paprikavinäggrett:** Sätt ugnen på grill och 250°. Skölj, dela och kärna ur paprikan. Gnid in skalet med olivolja och lägg paprikahalvorna i en ugnssäker form med skalsidan upp. Grilla paprikan tills skalet blir svart, ca 15 minuter. Lägg dem i en plastpåse 10 minuter och dra därefter bort skalet.

3. Lägg paprikaköttet i en mixer tillsammans med äggula, senap, vinäger, salt, socker och peppar och kör till en slät massa, Späd med oliv- och rapsolja, lite i taget, och kör till en tjock kräm. Ställ krämen kallt. Hit går bra att förbereda.

4. **Servering:** Skär köttet i 12 bitar. Pensla köttet med rosmarinlack och grilla ca 1 minut per sida. Servera köttet med paprikavinäggrett, pecorinorullar och valfri sallad.