



Foto: Holger Edström

Grillat kotlettspjäll

Ingredienser 8 personer

3 kg	kotlettrad, i bit av övre delen, ryggradsbenet bortsågat
2 tsk	svartpeppar, grovmalen
3 tsk	salt
2 msk	kinesisk soja
3 msk	olivolja

Servering:

aromsmör, primörsallad, grillad zucchini, citronpeppar, olivolja

Tillagning

Kotlettrad finns i alla butiker med manuell köttdisk. Med en enkel insats av köttsågen kan du få den förvandlad till ett extra köttrikt kotlettspjäll. Perfekt för grillen när man är många.

1. Tänd grillen och invänta grillvärme. I gasolgrill grillas över svag värme. I träkolsgrill med flyttbart galler högst upp.
2. Putsa, snitta och vik ut kotlettraden till ett kotlettspjäll.
3. Krydda köttet med peppar, salt, soja och olja.
4. Lägg köttet på grillen och grilla över låg grillvärme 40–45 min totalt. Vänd köttet många gånger och flytta det på grillen så att du får så jämn värmefördelning som möjligt. Reglera värmen så att köttet inte blir bränt, men är vackert knaprigt när det är färdigt.
5. Krydda zucchinibitarna med citronpeppar, salt och olivolja och lägg med dem på grillen de sista 10 min.
6. Prova om köttet är färdigt. Köttsaft som tränger upp ska vara ljus och klar. Låt sedan köttet vila 5 min under folie innan du skär upp det.
7. Dela köttet på längden och skär upp det i rejäla bitar. Se till så att varje gäst får en köttbit både med och utan ben.