



Foto: Stefan Almers

Helgrillad oxfilé

Ingredienser 40 st

1,5 kg	oxfilé, i bit
2 krm	svartpeppar, grovmald
2 tsk	salt
0,5 paket	grillbriketter

Tillagning

I klotgrill med locket på blir en oxfilébit klar på 30 min.

1. Temperera köttet 1/2–1 timme i rumstemperatur. Ladda grillen med rikligt med briketter. Maka dem till var sin sida i grillen så att mitten är fri! Många grillar har flyttbara sidostöd som underlättar, men saknas såna går det ändå utmärkt att knuffa isär till två högar åt vardera sidan (innan du tänder). Tänd och vänta tills briketterna glöder och är jämnt grå.
2. Lägg den avtorkade och med salt och svartpeppar ingnidna filén mitt på den del av gallret som inte har briketter under sig (indirekt grillning). Se till att luftintaget i botten är helt öppet. Lägg på locket, vars spjäll också ska vara helt öppna.
3. Låt grillningen pågå ca 30 min utan att öppna locket! Prova då köttet med termometer. Vid 60° innertemperatur i den tjockaste delen av filén är den blodig, men blir mer och mer genomstekt ju längre ut i de smalare delarna man kommer. Grilla inte längre tid än 45 min för då blir köttet torrt!
4. Ta ut filén och låt den vila i aluminiumfolie minst 10 min innan du skär upp den