

Sous vide Kamben

Jonny · 2024-07-14



Förberedelsetid

8.5 timmar

Svårt

lätt lagat

Portioner

4 pers

Description

Revben och kamben är något vi gärna lagar under sommaren på klotgrillen med låg värme, mycket rökfylis och under lång tid. Jag brukar göra i krockpooten express på 20 minuter. Det brukar bli underbart gott. så hur gör vi då? jo med sous vide som jag köpte, revben eller kamben så gott, lagar på detta sättet nu.

Länk till = [krämig Potatisgratäng](#)

Ingredienser

- 1 kg kamben
- Flingsalt och svartpeppar
- ---- Glaze/grillolja ----
- 2 msk flytande honung
- 2 msk olivolja
- 1 msk soja
- 1 tsk salt
- 2 pressade vilöksklyftor
- 2 tsk sambal oelek
- 0.5 tsk nymald svartpeppar
- 0.5 tsk liquid smoke

Instruktioner

1. På morgonen dagen innan plocka fram kambenen. Tag bort hinnan från baksidan av kambenen. Dela dem på mitten. Gör en rubb på salt och svartpeppar, ungefär hälften av var.
2. Gnid in köttet med rubben. Vaccumförpacka sedan kambenen, lägg i kylan över natten.
3. På morgonen fyll på vatten i behållaren som används. Ställ in sousvidestaven/maskinen på 67 grader och 8 1/2 timme. Lägg i det vaccumpackade köttet.
4. Nu sköter det sig själv. Var bara observant så att inte avdunstningen blir för hög. Bäst är att ha ett lock på sousvidekärlet, annars kan man få fylla på lite vatten då och då, under dagen.
5. När åtta timmar har gått, är det dags att röra ihop glazen, grillolja eller vad man nu vill kalla den. Sätt på ugnen, 180 grader varmluft med övervärme kör vi med.
6. Plocka ur kamben från påsen/påsarna. Lägg dem på en ugnsgaller, pensla med frikosigt med glazen och sätt in dem i ugnen.
7. Ha gärna en braspanna, eller ugnsfast form under gallert i ugnen. Så slipper man städa ugnen så ofta.
8. Efter 10 minuter penslar man åter med resterande grillolja, och efter ytterligare 10 minuter är det klart!
9. Använder man tunna revben istället för kamben bör man öka tiden i vattenbadet, 10 - 11 timmar är nog mer lagom i detta fall. Rubben som presenteras här är utmärkt i sin enkelhet och fungerar utmärkt till allt grillat kött.
10. server gärna med en go potatis gratäng (finns under potatis rätter) eller potatis sallad.