Sous vide Revben

Jonny · 2024-07-26

Förberedelsetid

0,5 tim förberedelse tillagning 10-11 timmar

Svårt

lätt lagat

Portioner

2 personer

Description

Revben och kamben är något vi gärna lagar under sommaren på klotgrillen med låg värme, mycket rökflis 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. Men detta måste ni bara testa :)
Länk till = krämig Potatisgratäng

Ingredienser

- **1.5** kg revben
- 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 revbenen. Tag bort hinnan från baksidan av revbenen. Dela dem på 3 bitar. Gör en rubb på salt och svartpeppar, ungefär hälften av var.
2. Gnid in köttet med rubben. Vaccumförpacka sedan revbenen (ungifär 1 del i varje påse, lägg i kylen över natten.
3. På morgonen fyll på vatten i behållaren som används. Ställ in sousvidestaven/maskinen på 67 grader och 10-11 timmar. Lägg ner vaccumpackade köttpåsarna. Tänk på att vissa souid maskiner förvärmer vattnet.
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 tio 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 jag med.
6. Plocka ur revbenen 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 kamben istället för revben bör man minska tiden i vattenbadet, 8,5 timmar är nog mer lagom i detta fall. Rubben som presenteras här är utmärkt i sin enkelhet och fungerar utmärkt till allt grillat kött. server gärna med en go potatis gratäng (finns under potatis rätter) eller potatis sallad.