

Flæskesteg med grillet spidskål og hindbær

personer: 4

Forberedelse: 1 time

Tilberedning: 1,5 time

Grillmetode:

Sværhedsgrad: Middel

Grilltemperatur: 250 °C



Ingredienser

1 kamsteg a 2 kg • salt

Grillet spidskål: 1-2 spidskål • ½ dl olivenolie • 3 spsk. hvidvinseddike • salt
• peber • 10 hindbær

I køkkenet

1. Krydr kamstegen med salt – sørg for, at der kommer salt ned mellem sværene. Læg den i stegholderen.

2. Skyl nu kålen, hvorefter du skærer den i kvarter – lad stokken sidde. Pisk olivenolie, hvidvinseddike, salt og peber sammen. Skyl så og afdryp hindbærrene, og mas dem ud i vinaigretten.

Ved grillen

1. Gør grillen klar til indirekte varme, og lad den blive godt varm. Hvis du griller på kulgrill, skal du bruge det, der svarer til godt og vel én grillstarter klargjorte briketter.

2. Sæt stegholderen midt på grillristen, læg låget på grillen, og grill stegen i halvanden time. Hvis sværen er sprød, tages stegen af, så den kan hvile, mens du griller spidskålene. Er den derimod ikke sprød, lader du den ligge, til den er sprød.

3. Læg de kvarte spidskål på den smurte rist med snitfladen nedad. Grill dem ved direkte varme, til de har fine grillstreger og er næsten møre. Det tager omkring fem minutter – der må gerne stadig være lidt bid i dem. Servér stegen i skiver med grillet spidskål, og hæld hindbærvinaigretten over kålen.