

Højreb med letrøgede kartofler

personer: 4

Forberedelse: 35-40 min.

Tilberedning: 45 min.

Grillmetode: Direkte

Optænding - gas: Middel

Sværhedsgrad: Middel

Udstyr: Stegerist, alu-bradepande, grøntsagsbakke, røgboks, røgflis – gerne æble

Grilltemperatur: 200 °C



Ingredienser

2 kg oksehøjreb

Salt

Peber

Ca. 1½ dl olivenolie

Frisk timian

Persille

Hvidløg

Letrøgede kartofler

1 kg små kartofler

Olivenolie

Salt

Frisk timian

2 æbler

I køkkenet

Fjern sener og fedt fra stegen. Krydr den godt med salt, peber og en anelse af olien.

Blend resten af olien med timian, persille og hvidløg

Vask kartoflerne, og kog dem, til de er møre. Læg dem i en grøntsagsbakke.

Pil bladene af timiankvistene. Vask æblerne, fjern kernehusene og skær æblerne i små tern. Læg dem i vand, indtil de skal bruges.

Ved grillen

Gør først grillen klar til høj, direkte varme. Brun stegen grundigt på alle sider. Tag den af, og omstil grillen til mellem, indirekte varme.

Læg alu-bradepanden på risten. Sæt stegeristen derpå, og læg så stegen. Læg låget på grillen, og grill stegen ved omkring 200 grader – indtil den har en kerntemperatur på 54-58 grader.

Tag stegen af grillen. Lad den hvile fem minutter – lav imens kartoflerne.

Sæt røgboksen med røgflis i på grillristen. Læg låg på grillen og vent, til der opstår røg. Sæt så grøntsagsbakken med kartofler på risten, og røg dem under låg i omkring fem minutter. Tag dem af, og vend dem med olivenolie, salt, timian og æbletern.

Vend stegen i urteolien, skær den i passende skiver, og server med kartoflerne.