

Picanha Sous Vide med tryffelvinägrett

Vilken helg det blev! Vädret skulle först inte bli så bra, men det sprack upp och blev härligt både igår och idag.

Vi grillade picanha till middag ikväll, som först fick ligga i Sous Viden 4 h. Till det gjorde jag världens godaste tryffelvinägrett som vi fick smaka första gången på midsommarafton (tack Mathias!). ÄR HELT SÅLD! Supergott att ringla över köttet.

Picanha (uttalas pick-ahn-ja) är en styckningsdetalj som är väldigt populär i Brasilien. Picanha, eller rostbiffslock med fettkappa som den också kallas, är en stor, platt bit från kossans övre bakdel som påminner lite om flankstek till utseendet. Den tjocka fettkappan (som du har kvar vid tillagning) gör köttet otroligt mört och smakrikt. Picanha har något kraftigare fibrer än till exempel entrecote eller ryggbiff, vilket ger den mer smak. Eftersom picanhan är naturligt smakrikt är den god med bara salt och peppar.

Coop säljer svenskt kvalitetskött från [Dalsjöfors](#) som jag gillar. Passade på att köpa på mig en bit Picanha när de hade erbjudande senast.





Picanha Sous Vide

4 portioner

800 g picanha

Flingsalt & svartpeppar

GÖR SÅ HÄR: Skär ett sicksack-mönster över fettkappan på picanhan. Salta och peppra köttet runt om. Försegla i en vacuummaskin eller ziplockpåse. Lägg i Sous Vide ca 4 timmar på 54 C för medium rare. Låt svalna något innan du grillar den som hastigast på en het grill. Den ska bara få en fin yta. Vira in köttet i bakplåtspapper och låt vila i ca 10 minuter. Skär i skivor tvärs över fibrerna och servera!

TIPS! Köttet kan lätt få en dassig färg när den gått klart i Sous Viden. Om du inte har en gasbrännare (som är det absolut smidigaste!) - pensla med en lite mörkare glaze eller marinad innan du lägger köttet på grillen.



Tryffelvinägrett

6 portioner

1/2 dl tryffelolja

1/2 dl olivolja

1/2 dl balsamvinäger

1 msk kalvfond

1 pressad vitläsklyfta

Salt & peppar