

## Cajungrillad ryggbiff

4 portioner

1 bit ryggbiff (ca 800g)

Rub:

1 tsk cayennepeppar

1 tsk spiskummin

1 tsk färskmald svartpeppar

1 msk oregano

2 tsk vitlökspulver

1 tsk salt



Fotograf: Henrik Insulander

Gör så här:

1. Blanda kryddorna till cajun-rubben och klappa in dem i köttet.
2. Låt köttet stå i kylan i 2-3 timmar och lyft ut det en halvtimme innan köttet ska på grillen, passa samtidigt på att tända briketterna.
- När briketterna har fått en askgrå färg runt om är grillen redo för indirekt grillning.
3. Lägg köttet på plats (ej direkt ovanför glöden), stick i en digitaltermometer, med displayen utanför och på med locket.
4. Låt köttet ligga kvar utan att lyfta och kika, tills det nått upp till 52 grader och slå in det i en inte helt tättslutande folie i minst 15 minuter.
5. Servera ryggbiffen med ett färskt smör toppat med hackad röd spansk chili och flingsalt, enkelt och gott. Lägg gärna till en sallad på ruccola, pinjenötter och tomater. Ringla balsam-vinäger över.

Tips! För ytterligare italiensk touch byt ut smaksättningen i smöret mot riven parmesanost och basilika. Tips! För ytterligare italiensk touch byt ut smaksättningen i smöret mot riven parmesanost och basilika.

Ryggbiff är ett fantastiskt kött och ger lika bra resultat om man grillar den skivad, men i detta fall grillar vi ryggbiffen hel vilket kräver att du har lock på grillen. Tillagningen sker med s.k. indirekt grillning, vilket innebär att köttet inte ligger direkt ovanför glöden. Använd 15-20 briketter så får du lagom temperatur i en standardklotgrill.

I samarbete med [Grillkoll.se](http://Grillkoll.se)