



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Okseculotte med grillet ananassalsa, krydderpoteter og ajvardressing

Grillet ananassalsa, løk og squash

½ stk ananas
1 stk rødløk
1 stk squash
½ stk lime
½ pakke chipotlemiks
🏠 1 ss olivenolje
🏠 ½ ts sukker

Ajvardressing

150 g yoghurt
½–1 pakke ajvar

Krydderpoteter

350 g kokte timian- og hvitløkspoteter

Okseculotte

300 g culotte sous vide

Servering

50 g ruccola

🏠 salt
🏠 pepper
🏠 aluminiumsfolie (kan sløyfes)
🏠 olje

- 1 Varm opp grillen. Hvis du bruker en kullgrill, kan du legge mindre kull på den ene siden av grillen. På den måten får du én grillsone med direkte varme, og én med indirekte varme.
- 2 **Grillet ananassalsa, løk og squash:** Skrell og kutt ananasen i 4 båter. Fjern den innerste, harde kjernen. Skrell og kutt rødløken i 6 båter. Skyll og kutt squashen i omtrent 1 cm tykke skiver. Rør sammen saften fra den halve limen, ønsket mengde av chipotlemiksen, 1 ss olivenolje og ½ ts sukker i en serveringsskål.
- 3 **Ajvardressing:** Ha yoghurten i en skål, og smak til med ajvaren, salt og pepper.
- 4 **Krydderpoteter:** Brett et stykke aluminiumsfolie dobbelt, og pakk potetene inn i det. Grill krydderpotetpakken over direkte varme i 8–10 minutter. Rist på pakken et par ganger under grillingen.
- 5 **Okseculotte og grillet ananassalsa, løk og squash:** Snitt et rutemønster i fettkappen på kjøttet, og gni det inn med olje og salt. Pensle ananasen, squashen og løken med olje. Grill det hele først over direkte varme i omtrent 3 minutter, til det har pene grillstriper. Grill deretter kjøttet og grønnsakene over indirekte varme i omtrent 4 minutter. La kjøttet hvile på et fat i 3 minutter før servering.
- 6 **Grillet ananassalsa:** Kutt den grillede ananasen i små terninger, og vend den i lime- og chiliblandingen fra punkt 2.
- 7 **Servering:** Skyll og tørk ruccolaen. Anrett løken, squashen, ajvardressing og ruccolaen på et serveringsfat. Ha potetene over i en serveringsskål. Skjær kjøttet i skiver, og anrett det på en fjøl. Server ananassalsaen til retten.