

Rååbans Gravad Oxfilé

Oxfilé
Soya
Salt
Vitlök
Ingefära
Socker
Olivolja
Chili
Vinäger alt. Balsamvinäger (+ev ättika för vassare smak)
Glasnudlar
Wasabi

Skär oxfilé i tunna, tunna skivor typ millimetertjocklek. Ifall de känns för tjocka kan man med fördel banka dem med exempelvis en kavel eller en särskild "köttbankare" som finns på välsorterade mattillbehörsbutiker. I akuta fall kan även en uppdrucken vinflaska användas. (Tänk då på att vara minst två som delar flaskan då risken annars är stor att du istället ägnar resten av kvällen åt att sjunga alt. läsa böcker som är både djupa och svåra)

Blanda vinäger, soja, salt, vitlök, ingefära, hackad chili, en gnutta socker och olja i en påse eller en skål. (Det går säkerligen blanda i även andra örter och kryddor ifall man har en sådan dag)

Lägg sedan oxfiléskivorna i denna röra och se till att röra om så att röran kommer i kontakt med allt kött och låt ligga minst ett dygn.

När det börjar närma sig servering tas bitarna upp och i mitten på var och en av bitarna lägges några kokta glasnudlar samt en klick wasabi, rulla ihop och njut!

Ja nu är det bara att njuta av livet och låta sig väl smaka.

Ett hyfsat enkelt och mycket välsmakande sätt att överleva ännu en stund i det Svenska sommarvädret.

Smaklig måltid.

Från köket

RobotCatering Norr

Benny Larsson