

# Chilensk asado - grilla på chilenskt vis.

Bjud hem vänner och familj på traditionell chilensk grillfest - asado. Här tipsar vi om hur du grillar olika styckningsdetaljer på chilenskt vis.



## Asado de tira (short ribs)

Kan grillas på två olika sätt:

### *Alternativ 1*

Salta och peppra köttet.

Grilla det över en kolbädd där man kan hålla handen i 4 sek utan att bränna sig. Grilla i 10 min på varje sida och vila i 10 min.

Man får tugga lite men det är smarrigt.

### *Alternativ 2*

Salta och peppra köttet.

Grilla över en kolbädd där man kan hålla handen i 10 sek utan att bränna sig. Grilla i 3 timmar, lägg köttet i folie med lite öl och grilla i 30 min till. Låt vila i 20 min. Köttet blir supermjukt och faller av benen.

## Picanha (rostbiffslock)

Kryssa fettets som på ett ankbröst.

Salta och peppra.

Grilla över kol där man kan hålla handen i 4 sek. Grilla tills innertemperaturen är 57 grader (ungefär 30 min). Låt vila i 15 min. Skär köttet i tunna skivor och servera.

## Märgben

Dela märgbenet, helst på längden.

Salta och peppra.

Grilla hårt i 15 sek på supervarm grill. Vänd benet så märgen är uppåt och grilla där man kan hålla handen i 4 sek. Grilla tills märgen är mjuk - ungefär 20 min.

### Sås och sallad som tillbehör



#### Chimichurri.

En sås med svårt namn som är enkel att tycka om! Perfekt till grillat kött eller fisk.

[Läs mer](#)



Sallad till grillat kött.

Den här salladen är ett utmärkt tillbehör till grillat kött då den är lite bitter och härligt syrlig mot det feta köttet.

[Läs mer](#)

---

## Gott grillvin från Chile:



### Expedition Carmenère

Systembolagsnummer: 2543

69,00 kr

---

Expedition Carmenère har en mycket trevlig och fruktig doft med inslag av fat, plommon, färska örter, svarta vinbär, blåbär, vanilj och lakrits. Vinet har en fruktig smak med inslag av fat, plommon, färska örter, svarta vinbär, viol, blåbär, peppar och choklad.