

Rhone och ört- & vitlöksbräserat högre i bit, amontilladopotatis med ugnsbakade tomater

Högrev känner vi alla till numer i och med att den gått och blivit alla burgarvänners stora favorit. Men styckdetaljen vid skulderpartiet, nära entrecoten, gör sig ypperligt på bra många andra tillagningssätt och tack vare den högre fetthalten är det en härligt smakrik köttbit. Här har vi bräserat högre i bit med massor av färsk rosmarin, salvia, lagerblad och vitlök tillsammans med rött vin oh en fond några timmar. Till det, svensk färskpotatis som råstekts i smör och amontillado samt långbakade tomater. Hörde vi syrah?



Recept - serverar 4 personer

Detta är en låst Premiumartikel.

Logga in som Premiummedlem för att fortsätta läsa eller **teckna Premium här**

Din e-postadress:

Lösenord:

[Registrera](#)

[Glömt ditt lösenord?](#)