

Oxkind i Riojavin

När vinterköllden började sätta in var det vanligt att i Baskien servera denna rätt. Vill man lyxa till det hela använder man kalvkinder. Det här är en gryta som passar att koka i tre fyra timmar där vinet ger en mustig smak. De milda chilifrukterna – pimientos de choriceros – är vanliga i det Baskiska köket och ingår ofta i chorizokorvar.

Inköpslista:

4 Oxkinder

2 Rödlökar

2 Purjolökar

1 Vitlök

2 Tomater

4 Milda Chilifruktar eller 2 lite starkare allt efter smak

1-2 Buljongtärningar

1 Flaska Riojavin

Salta och peppra

Så här gör du:

Ansa kinderna genom att skära bort senor och fett

Skala rödlöken. Finstrimla lök, purjolök och tomaterna

Hetta upp olivolja i en gryta. Fräs oxkinderna. Tillsätt lite vatten och en eller två oxbuljongtärningar.

Häll ner de strimlade grönsakerna och lägg i hela oskalade vitlöksklyftor och hela chilifruktar.

Låt det hela puttra i 10 minuter och rör om då och då.

Tillsätt viner och låt det hela sjuda i 3-4 timmar under svag värme

Till detta kan du servera potatis. Gott att mosa och fånga upp såsen. Lite grönsaker kan också vara gott t ex gröna ärtor, broccoli och lite sallad med tomater.