

Dragen högrev

4 portioner

600 g högrev

1 gul lök, skalad och skuren i skivor

4 vitlöksklyftor, skalade och skurna i bitar

1 dl tomatketchup

1 msk farinsocker

1 msk spiskummin, malen

1 citron, saften

1 ½ tsk salt

1 tsk svartpeppar

Sätt ugnen på 150°C.

Lägg köttet i en gjutjärns gryta. Lägg löken och vitlöken runt om köttet. Blanda ketchup, farinsocker, spiskummin och citronsaft och bred detta på köttet. Täck med lock och tillaga i ugnen i cirka 4 timmar. Ta ut ur ugnen, dra isär köttet med en gaffel så det blir trådar. Mixa löken med stavmixer. Blanda köttet och löken i grytan. Servera med grillade grönsaker.