

Sashi RibEye - Sådan tilbereder du luksus kød

Sashi Tripple A RibEye - **SASHI** er et japansk ord og betyder netop “**marmorering**”. Kødet er derfor også udvalgt og karakteriseret ved at være marmoreret. Kødet er ekstremt fedtmarmoreret og denne marmoreringsgrad medvirker foruden til saftigere kød. Yderligere medvirker marmorering til at øge mørheden, da fedtet smelter under tilberedningen, modsat til kødfibre.



SASHI Kød - hvilken Race er det?

Kvægracen Wagyu, opdrættet i den japanske region Kobe, har de seneste år vundet stor popularitet også i Europa. Wagyu kød er meget dyrt men også meget eksklusivt kød. Derfor ønskede mange en alternative til Wagyu kød. Sashi kød er et alternative til Wagyu kød, og er faktisk endnu bedre hvad spisekvalitet angår! Specielt i smagen, og til et prisniveau der muliggør en endnu større popularitet og udbredelse.



[Du kan købe SASHI kød her:](#)

Sashi Kød - findes i tre kategorier!

- SASHI marmoreringsgrad jvf. Kobe-skala 3-6

- SASHI-AAA marmoreringsgrad jvf. Kobe-skala 7-10
- SASHI-SAIKO marmoreringsgrad jvf. Kobe-skala 11-12 (Kun hele ryggen evt. udsåret efter ønske).

Det var så lidt generealt info om SASHI kød. Dog vil jeg gerne komme ind på Temaet Sashi RibEye som er i tripple A kategorien. Det vil sige i en Wagyu skala mellem 7 og 10. Lad os komme igang.

Den særlige fedtmarmorering gør, at SASHI kødet ikke skal behandles som andet kød:

SASHI Kød må ikke steges for længe, for så risiker du at fedtmarmoreringen smelte, og du ender med en sej og kedelig bøf.

Jeg vil anbefale dig at du køber en fersk Sashi RibEye i et helt styk. Så du selv kan bestemme hvor tyk dine Bøffer bliver. Start med at tage din RibEye op i god tid, min. ½ time før tilberedning. Når du pakker den ud skylles den under kold vand og ligger den ved stuetemperatur på et skærebræt under et viskestykke. Skær den ud i den ønskede tykkelse men max 3cm.

Nu er der nok nogen der tænker alt under 500gram er pålæg. Det vil jeg faktisk også give ham ret i hvis det var normalt Kød. Men ikke i dette tilfælde:) Når man køber 3,8kg Kød til en værdi af små 1900,- kr er tykkelse af kødet fuldstændig underordnet. Jeg fik 9 skiver ud af denne 3,8kg SASHI RibEye a 420gram! Så der er nok kød at spise af. Gør jer virkelig selv den tjeneste og overskride ikke den 3cm grænse fordi i dette tilfælde her, er mindre virkelig mere.



Sashi RibEye - Step by step fremgangsmåde

- Ved den her Sashi RibEye vælger jeg en tykkelse på max 3cm, simpelthen fordi det her kød skal nydes helt for sig selv uden nogen form for tilbehør. Måske en let salat som kan understøtte dit Sashi RibEye i smagen. Fordi jeg er en **BEEF LOVER**.
- Krydder de frisk uskårede Sashi RibEye skiver med flagesalt og ikke andet i første omgang.
- Gør din Grill klar til direkte meget højt varme. Evtl. brug en Stegeplade eller en stegepande på grillen. Har du en [Napoleon Gasgrill](#) med **Sizzel Zone**, vil jeg helt klart anbefale dig at du bruger din Sizzel Zone.
- Når grillen er godt varm, steger eller griller du din Sashi RibEye max 1 minut per side. Sørg for der er en god stegeskorpe på kødet.
- Derefter ligger du din RibEye over på indirekte varme ind i grillen ved max 110°C grader og afslutter tilberedning af din Sashi RibEye med rosa 55-60°C eller medium 60-64°C, aldrig well done!
- Lad dine RibEye bøffer hvile i 5 min. før servering, imens de hviler krydre du dem igen med lidt flagesalt.





Jeg vil virkelig anbefale dig **IKKE** at tonser op med en tung sovs, kartofler og alt muligt andet tilbehør til sådan en SASHI RibEye. Den skal nydes helt for sig selv kun med salt. Og hvis du virkelig skal have nogle til kødet så kun en [Let Salat](#) som understøtter kødets smagsoplevelse. **IKKE ANDET!**

<https://boemsen.com/tomatsalat-med-grillet-honningmelon-og-mozzarella/>

ADVARSEL: Hvis du har tilberedt dit luksus Sashi RibEye rigtigt, og det gør du ved at følge denne vejledning, vil du opleve en ren smagsekspllosion. I dette øjeblik hvor du sætter dine tænder i SASHI kødet for førstegang. Når du oplever dennes Smag og kødsaften breder sig ud på din tunge og i din mund, frigives der virkelig endorfiner i din hjerne som giver dig en "RUS" af velbehag. Og lige præcis fra det tidspunkt er du **hooked on SASHI Kød**. Jeg er hvertfald!

https://youtu.be/XdTRDVz_lyQ