

på tallriken

Grillad Flankstek i Portvinsmarinad



4 personer:

- Ca 800 g flankstek

Marinad & glaze vid grillning:

- 2 ½ dl Portvin
- ½ dl soya
- 2 st vitlöksklyftor
- ½ msk senapspulver
- ½ krm cayennepeppar
- salt & svartpeppar

Blanda allt till marinaden och lägg i köttet för marinering i minst 2 timmar , gärna en hel dag.

Sås:

- 1 knippa salladslök
- 1 vitlöksklyfta
- 2 dl olivolja
- Salt & svartpeppar från kvarn

Att servera till:

- Färskpotatis
- Grillad grön sparris
- Sallad

Gör så här:

Förbered minst 2 timmar innan:

- Blanda allt till marinaden och lägg i köttet för marinering i minst 2 timmar , gärna en hel dag. Spar marinaden som glaze vid pensling av köttet under grillningen.

Såsen:

- Hacka den gröna delen av salladslöken och blanda med oljan och vitlöken, smaka av med salt och peppar. Låt gärna såsen dra en stund och salta och peppra efter tycke och smak strax före servering.

Grillningen:

- Använder du kolgrill: Tänd grillen en 1/2 timme innan grillning. Se till att ha en glödfri zon. Börja med att ge köttet en fin stekyta över glöden. Efterstek sedan långsamt på den glödfria zonen under lock. Pensla/ glaza köttet med marinaden då och då. Använd stektermomter! Köttet är rosa/ rött vid 58° - 60°C.
- Låt köttet vila lite innan du skär upp köttet på snedden mot fibrerna i tunna skivor. Skeda en del av såsen över köttet.

Gott att servera till: Dillkokt färskpotatis, en fräsch sallad och som på bilden; grillad grön sparris.