

Pensionärsrabatter & seniorrabatter - Smart Senior > Mat- & dryckestips > Recept > Kryddglaserad, grillad flankstek med tomat- och majssalsa, rostad potatis och aioli



Kryddglaserad, grillad flankstek med tomat- och majssalsa, rostad potatis och aioli

Gilla 0

Dela

Spara i dina favoriter

Ta del av erbjudandet

Denna rätt innehåller en del sötma framförallt från glaze, majs och tomaterna, aiolin samt noggrann kryddning av framförallt salt bygger bryggan med vinet.

Så här gör du:

1. Koka ihop rött vin, soja, honung, 1 vitlöksklyfta, rapsolja och sesam i några sekunder. Ställ glazen åt sidan.
2. Skär av majskornen och blanda med tomat, lök, ½ vitlök, persilja, spansk peppar och koriander. Blanda med citron och olivolja och smaka av med salt och peppar.
3. Dressa potatisen med olivolja och rosta hel i ugn eller på grillen i ett foliepaket.
4. Blanda majonnäs med 1 ½ vitlöksklyfta.
5. Krydda flanksteken med lite olja, salt och peppar och grilla i en panna eller på grillen (hög värme) tills den fått fin färg. Pensla sedan på glazen och kör klart i ugn eller indirekt värme på grillen tills den når en innertemp på ca 50c. (låt köttet vila minst 15 min).
6. Nu är det dags att servera, tips är att smaka av och göra en sista kryddning med salt och peppar. Köttet skivar du i 1 cm tunna skivor och njut!

Klicka här för att ladda ner receptet som pdf >>

Ingredienser

Vintips till detta recept: [Diablo Dark Red >>](#)

Receptet är för två personer (förrätt).

- 700 g flankstek
- 2 msk honung
- 3 vitlöksklyftor
- 4 cl Diablo red
- 2 cl rapsolja
- 2 msk japansk soja
- 1 msk sesamolja
- 2 tomater, finhackade
- ½ citron (saften)
- 1 schalottenlök, finhackad
- 2 majskolvar, kokta eller grillade
- ½ kruka persilja
- ½ kruka koriander
- ½ spansk peppar, finhackad
- 2 dl majonnäs
- 400 g små potatisar

SMART SENIOR

Bli medlem gratis!

Din mailadress

Nästa steg >>