

Grillet Flap steak

Med små urtekartofler, mozzarellasalat og tzatziki



Til 4 personer.

Flap steak: Denne flade, flanksteak-lignende udskæring er typisk amerikansk og egner sig fortrinligt til grill. Strukturen er lidt anderledes og kødstykket ser ikke ud af alverden, men smager fantastisk og af mere end almindelige bøffer.

Inden tilberedning gnides kødet med lidt frisk hvidløg, rosmarin og olivenolie, dækkes med film og hviler ca. 30 min.

Flap steaken krydres med salt og peber og grilles 6-8 min. på hver side. Undgå at vende kødet hele tiden. Lad herefter kødet hvile i ca. 10 min. Inden det skæres for i tynde skiver på tværs af kødtrådene.

Urtekartofler: 800 gram små kartofler skrubbes grundigt og fordeles i et ildfast fad. Vend kartoflerne med olie, krydr med salt og peber, samt stilke af rosmarin og timian. Kartoflerne steges 35-40 min. i en forvarmet ovn ved 180 grader.

Tzatziki:

| | |
|---------------------|---------------|
| 1 agurk | 2 fed hvidløg |
| 4 dl. græsk yoghurt | salt og peber |

Fremgangsmåde: agurken rives groft og vendes med salt. Stil den til side 10-15 min. så saltet har mulighed for at trække overskydende vand ud af agurkerne.

Imens agurkerne trækker, blandes yoghurt og friskpresset hvidløg.

Når agurkerne har trukket, hældes de i en sigte, så vandet kan løbe fra. Skyl agurkerne grundigt og knug al overskydende vand ud af dem.

Agurkerne vendes nu i den græske yoghurt og smages til med salt og peber.

Tomatsalat:

| | |
|---|-------------------------|
| 1 håndfuld cherrytomater | 1 tsk. Dijonsennep |
| 150 gr. mozzarellakugler | 2 spsk. hvidvinseddike, |
| 100 gram sorte oliven | ca. ½ dl. olie |
| 2 håndfulde salat vinaigrette lavet af: | salt og peber |

Fremgangsmåde: Salaten skylles grundigt, slynges/ duppes fri for vand og plukkes i mundrette stykker. Tomaterne skylles og halveres.

Start med at piske sennep og eddike sammen. Herefter piskes olien i lidt af gangen og dressingen smages til med salt og peber.

Anret salaten i bunden af en skål og fordel tomater, mozzarella og oliven herpå. Dryp med lidt dressing og servér resten i en skål for sig selv.