



22

feb 2016

Slankstek på Villa Godthem

Skribent: **Agnieszka Baltyn**

Slankstek som Villa Godthem nyligen introducerade är en modern variant av den klassiska Planksteken. Rätten är både laktos- och glutenfri och innehåller minimalt med kolhydrater.

Denna nytänkande variant av Planksteken består av kött, grönsaker och fettsnåla tillbehör. Köttet är grillad oxrygg, som är riktigt mörkt och med en tydlig grillsmak. Till det serveras en grönsakstimbal, puré på kikärter och selleri, endiveblad och Michel Guérards slanka bearnaise - en sås på tomat och dragon som fått koka ihop i några timmar. Maten innehåller betydligt mindre fett än en Plankstek. Det är gott och man blir behagligt mätt på portionen.



Den klassiska Planksteken gjorde entré i Sverige 1954 när Fru Törnquist lanserade den nya rätten. Något år senare kom den att göra stor succé på Villa Godthem och har funnits på menyn sedan dess. Senare introducerades även Plankstek Röding och alldeles nyligen denna Slank-steak.



Priser: Slank-steak och Plankstek, 339 kr. Plankstek Röding, 299 kr. En Dagens lunchrätt kostar 145 kr och serveras till kl. 17. Priser à la carte, 149-339 kr. Adress: Rosendalsvägen 9, Djurgården. Öppet: mån 11.30-22, tis-fre 11.30-23, lör 12-23, sön 12-22.