KÖTT

Flank & Fire / Portobello Power

Kock: **Helena Ekman** Tid: **50 min** Portioner: **8**

En rätt. Två vägar. Samma vibe. Saftig grillad flankstek eller ugnsrostad portabello ? båda serveras med smashed potatis, vitlökscrème och chimichurri. Sharing-style, bordsfest och vin i glaset. Allt du behöver.

„Red Carpet Burrata“
Burrata på rostad paprika, chiliolja & krispiga örter
– Krämigt + hetta + crunch
Servera i halva burrataklot med en sked i – lät gästerna grâva sjâlvâ

Drizzle it, dip it, love it.

HUVUDRÄTT:

„Flank & Fire“
Grillad flankstekmed vitlökscrême, smashed potatis & chimichurri – Snyggt skuret kött, fluffig kräm, grônt ôs på toppen – Lågg upp allt på ett stort fat för sharing style

Vego-*variant:„Portobello Power“*

INGREDIENSER

50

1,6?2 kg flankstek
1,5 kg småpotatis
olivolja, flingsalt, peppar

Vitlökscrème
3 dl creme fraiche
2 msk majonnäs
3 vitlöksklyftor (pressade)
salt & peppar

Chimichurri
1 kruka persilja
zest från 1 citron
1 vitlöksklyfta
saft från 1/2 citron
2 dl olivolja
1 färsk chili
salt & peppar

Vego-variant ? Portobello Power
4 stora portabellosvampar
50 g smör
1 vitlöksklyfta
skal & saft från 1/2 citron
salt

GÖR SÅ HÄR

1. Koka potatisen mjuk, tryck till och rosta på plåt med olja, salt och peppar.
2. Rör ihop vitlökscrème och mixa chimichurri.
3. Flank: Grilla 3?4 min per sida, vila, skär tunt.
4. Portobello: Lägg svampen i ugnsform, klicka på citron- och vitlökssmör. Rosta 20 min på 200°C.
5. Lägg upp allt på stort fat ? både kött & svamp funkar perfekt med tillbehören.
6. Matcha med Parnevik?s Red Blend ? ett rödvin med både frukt och ryggrad. Passar lika bra till den grillade köttigheten i flanksteken som till portabellons djupa umami.