



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, vitlökscreme och chimichurri. Sharing-style, bordsfest och vin i glaset. Allt du behöver.



„Red Carpet Burrata“

Burrata på rostad paprika, chiliolja & krispigä örter

– Krämigt + hetta + crunch

Servera i halva burrataklot med en sked i – lät gästerna gräva själva

Drizzle it, dip it, love it.

HUVUDRÄTT:

„Flank & Fire“

Grillad flankstek med vitlökskrème, smashed potatis

& chimichurri – Snyggt skuret kött, fluffig kräm,

grönt ôs på toppen – Lågg upp allt på ett stort fat för sharing style

Vego-variant: „Portobello Power“

INGREDIENSER



1,6-2 kg flankstek

1,5 kg småpotatis

olivolja, flingsalt, peppar

Vitlökskrème

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 ugnform, 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.