KÖTT

Fylld flankstek med fluffigt potatismos

Kock: **Jennifer Berg** Tid: **120 min** Portioner: **4**

Perfekt middag till Alla hjärtans dag! Denna goda flankstek är fylld med italiensk provoloneost, champinjoner, prosciutto och ruccola. Så mört och gott och enkelt att förbereda.

Jag tror att denna maträtt är en av mina bättre rätter som jag någonsin har gjort!
Jag förberedde potatismoset runt lunchtid redan eftersom det är lätt att bara värma upp i ugnen före servering. Smaken och konsistensen kommer inte att förändras alls. Jag använde ugnsbakad bakpotatis istället för kokt potatis. Jag sparade även potatisskalet efter jag hade skrapat ut innehållet för att göra en crunch med sälta som garnering. Blev supergott!
Den fyllda flanksteken blev så mör och god. Fyllningen passade perfekt tillsammans och detta är också något man kan förbereda innan.
När du har detta fluffiga potatismos och den möra flanksteken behöver man inte ha en någon sås till. Detta var bara perfekt. Serverade även stekt brysselkål och bacon som gott tillbehör.

120

INGREDIENSER

Potatismoset:
4-5 stora bakpotatisar
1.5 deciliter grädde
0.5 deciliter mjölk
0.5 tesked salt
0.5 tesked finmald vitpeppar
50 gram smör

Flanksteken:
800 gram flankstek
2 vitlöksklyftor, finhackade

1.5 deciliter provoloneost, riven
150 gram champinjoner, skivade
6 skivor prosciutto
1 näve ruccola, färsk
olivolja till stekning
flingsalt och nymalen svartpeppar
snöre för att binda köttet

Tillbehör
brysselkål
bacon, skuret i bitar
nymald svartpeppar

GÖR SÅ HÄR

1. Börja med potatismoset: Tvätta bakpotatisen och sätt dem i ugnen i 225C i ca 1.5 timme, berorende på storlek. När potatisen är klar, dela dem på hälften. Värm upp grädde, mjölk, salt och vitpeppar i en kastrull tills det börjar koka, stäng sedan av värmen.
Skrapa ur bakpotatisen, de måste vara jättevarma fortfarande så ta hjälp av en kökshanduk att hålla dem. Använd en potatispress och tryck ut potatisen i gräddblandningen och rör om. Gör detta med all potatis. Spara potatisskalen och sätt tillbaka dem i ugnen tills de är hårda och krispiga.
Tillsätt smöret i moset och rör om tills det har smält. Smaka av och krydda mer det behövs.
Tillsätt de krispiga potatisskalen i en mixer och tillsätt lite flingsalt. Mixa tills du får en fin crunch, men nte för mycket. Detta ska du spara som garnering.

2. Förbered flanksteken: Värm en stekpanna på medelvärme. Tillsätt 2 matskedar olivolja och lägg i svampen. Fräs tills den är mjuk. Tillsätt hackad vitlök, salt och peppar. Fräs ytterligare 2 minuter och ställ sedan åt sidan.
Lägg flanksteken på en arbetsyta och lägg över plastfolie. Med hjälp av en köttklubba, banka steken så att den blir ca 0.5-1 cm tjock och till en så jämn rektangel du kan göra.
Fördela riven ost över köttet, sedan svampen över osten, följt av prosciuttoskinkan och ruccolablad. Från den långa kanten, rulla försiktigt ihop flanksteken. Knyt med steksnöre och krydda med salt och peppar.
Värm ugnen till 70C.
I en stor stekpanna värm 2 matskedar olivolja och en klick smör på medelhög värme. Placera försiktigt steken i stekpannan och bryn runt om i ca 5-8 minuter. Låt hela steken få en fin gyllene yta.
Överför stekpannan till ugnen eller flytta till en ugnsform. När innertemperaturen är 58C (medium rare) ta ut steken från ugnen och slå in i aluminiumfolie och låt vila i 10 minuter innan du försiktigt skär den i bitar.

3. Tillbehör: Trimma ändarna på brysselkålen, avlägsna de yttersta bladen. Dela dem på mitten. Placera en stor stekpanna på medelvärme. Tillsätt hackad

bacon och stek det knaprigt. Tillsätt sedan brysselkålhalvorna. Rör om och bryn i 4-5 minuter. Krydda med nymald svartpeppar.

4 Servering: Lägg potatismos på en tallrik och strö över lite crunch. Lägg på köttet och den stekta brysselkålen med bacon.