



Marinerad & grillad Brooklyn Porterhouse (flankstek)

Kock: **Todd English** Tid: **80 min** Portioner: **4**



Flanksteken är en av mina favoritdelar. Här med en jättegod koriandermarinad med rostad vitlök och citron. Lägg till ca 8 tim för marinering.

Brooklyn Porterhouse är ett namn som kötthandlarna i de gamla judiska delarna av New York använde för flankstek på tidigt 20-tal.



INGREDIENSER

1 kg flankstek, ca (de väger runt 1 kg)
1 tsk salt
0.5 tsk nymalen svartpeppar

Marinad

2 klyftor rostad vitlök
1 msk dijonsenap
0.5 dl färsk hackad koriander

0.5 st citron, rivet skal
2 msk balsamvinäger
2 msk olivolja

GÖR SÅ HÄR

1

Börja med att rosta vitlöken. Värm ugnen på ca 200 grader. Lägg en bit aluminiumfolie på en bakplåt. Ta bort det yttersta skalet på vitlöken. Skär av en liten bit av toppen på löken så att klyftorna blottas. Ringla över lite olja. Vik upp aluminiumfolien och slut till ett paket. Baka ca 1 timme. Vitlöken blir mjuk, mild och lite söt.

Vill man ha en mer rostad smak kan man rosta löken i ugnen utan foliepaket. Man gör på samma sätt och men rostar kortare tid. Passa löken så att den inte får för mycket färg (smakar bara bittert). Skär annars bara bort det mörkaste.

2

Börja med att göra koriandermarinaden. Lägg rostade vitlöksklyftor, senap, koriander, rivet citronskal, balsamvinäger och olja i en stor glas- eller keramiskskål och mosa till en pasta.

Lägg flanksteken i skålen alternativt en plastpåse med koriandermarinaden. Täck över skålen och marinera i kylskåpet i minst 8 timmar. Vänd gärna köttet några gånger under marineringen.

3

Värm grillen eller grillpannan. Ta ut flanksteken ur påsen eller skålen och spara marinaden. Salta och peppra köttet på båda sidor.

4

Grilla köttet ca 5 minuter på vardera sida för medium-rare medan du penslar det då och då med marinaden.

5

Låt köttet vila. Skär sedan upp det diagonalt i tunna skivor (tvärs över köttets muskelfibrer) - viktigt för att köttet ska bli mört. Se vilket håll ränderna på köttet går och skär på motsatt håll. Servera genast.