

Helgrillad flankstek med örter.

Flankstek är en enkel kött detalj att lyckas med. Tänk bara på att skära den tvärs över muskelfibrerna. Om du skär den utmed fibrerna blir den seg.

Rotsaker i ugn är en favorit hemma hos oss. Antagligen för att det är så lätt att variera efter vad man är sugen på. Idag lät jag skivor av getost smälta över rotsakerna en stund på slutet. Så gott!



4 PORTIONER



40 MIN

Midsommar

Grillat

Nötkött

Helgrillad flankstek med örter

Ingredienser:

ca 1 kg flankstek
2 vitlöksklyftor
1 dl hackade, blandade örter
1/2 dl olja
2 msk citron
salt och svartpeppar

Gör så här:

1. Torka köttet helt torrt. Mixa ihop vitlök, örter, olja, citron, salt och peppar.
2. Gnid in marinaden i köttet och låt ligga (gärna över dagen) i kylskåp.

Ta fram köttet cirka 1 timme innan det ska tillagas.

3. Grilla köttet på riktigt hög värme tills innertemperaturen uppnår 58 grader. Ta av och låt vila minst 15 minuter under folie innan du skär upp köttet.

Rotsaker i ugn med getost

Ingredienser:

500 g potatis
500 g morötter
300 g palsternacka
1 röd paprika
olivolja
2 msk honung
salt och svartpeppar
100 g getost (eller annan god ost du tycker om)

Gör så här:

1. Tvätta och skala rotfrukterna. Skär ner dem i tunna bitar.
2. Skär paprikan i bitar. Blanda allt med olja, honung, salt och peppar. Fördela i en ugnsfast form.
3. Ugnsrosta i 250°C i cirka 30 minuter. Rör om efter halva tiden. När det är cirka 10 minuter kvar, skiva getosten tunt och lägg ut över rotfrukterna så osten hinner smälta lite. Servera direkt.



Spara i lista

Boom Boom! Syrah

Systembolagsnummer: 6714

159,00 kr

Helgrillad flankstek gör sig riktigt bra till ett glas Boom Boom! Syrah. Syran har en nyansrik och fruktig doft med inslag av björnbär, fat, stendamm, viol, blåbär, lagerblad, vanilj, lufttorkat kött och lakrits. Smaken är fruktig med mogna tanniner och vinet har en bra balans och smakintensitet.



Spara i lista

CHILL OUT Cabernet Sauvignon Australia

Systembolagsnummer: 6873

214,00 kr

Till grillad flankstek passar även detta vin på klimatsmart Bag in Box. Det är ett mjukt, medelfylligt vin på druvan Cabernet Sauvignon. Vinet har inslag av svarta vinbär, körsbär, svartpeppar och örter.

Fler midsommarrecept



Kryddsmör

På sommaren kan jag tycka att det är så gott att byta ut såsen mot ett enkelt kryddsmör istället. Perfekt att göra i ordning i förväg och bara ta fram en stund innan man ska äta!

[Läs mer](#)



Västerbottenspaj.

Västerbottenspaj är en av mina stora favoriter. Här har jag gräddat pajen i en avlång form. Perfekt såhär på buffén då du enkelt kan skära den i lagom stora bitar innan du ställer upp den på buffébordet!

[Läs mer](#)



Matjesilltallrik.

Här har jag tagit allt gott som hör matjesillen och midsommaren till. Den kokta färskpotatisen har jag snabbt stekt i brynt smör. Vilka smaker! Det här blir sommarens stora favorit!

[Läs mer](#)



Laxrullar med pepparrot

När man tillagar en buffé kan det vara smart att göra vissa rätter i miniformat. Istället för att tillaga en hel laxsida kan man göra små laxrullar.

[Läs mer](#)



Hårt tunnbröd.

Ingen midsommar utan hårt tunnbröd! Att baka eget är inte alls speciellt svårt. Den här varianten gräddas i stekpanna, grädda gärna i två stekpannor samtidigt, då går det rysligt fort!

[Läs mer](#)



Sommartrifle.

Kanske det bästa på hela menyn, desserten! Till årets midsommar har jag gjort en himmelsk trifle av mina sommarfavoriter; jordgubbar och rabarber.

Läs mer

Utskrift