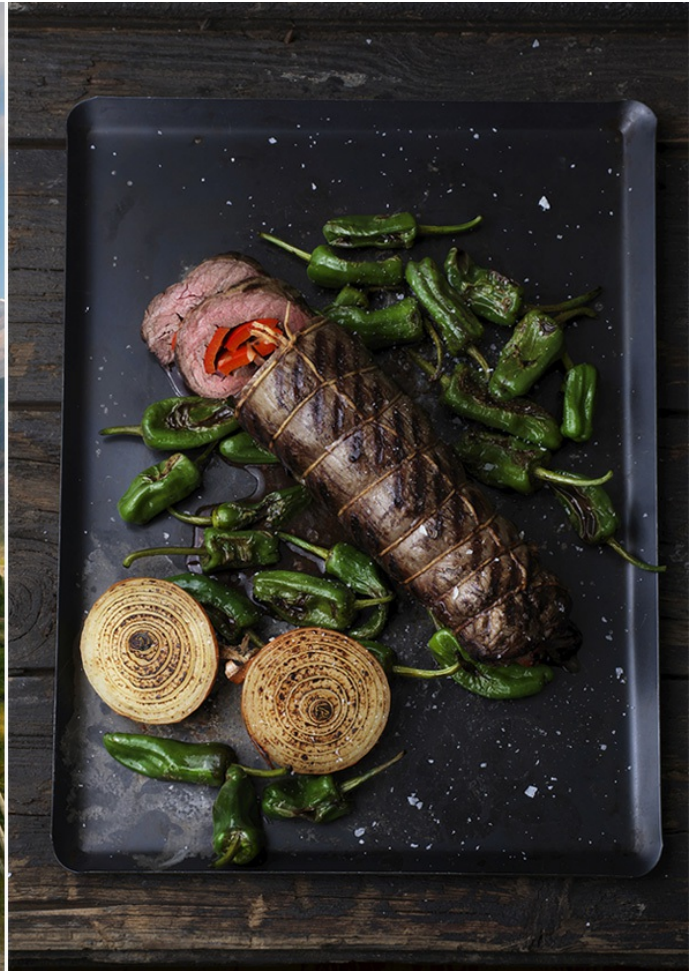


# Asado - grilla som i Argentina.

Asado är ett sätt att grill kött och sydamerikanernas favoritmat. I Argentina, där asadon är som störst, grillas nästan uteslutande nötkött. Asadon börjar med achures, förrätterna, som kan vara chorizokorvar, morcillas (blodkorv), chinchulines (tunntarm), mollejas (kalvbräss) eller provoleta (grillad ost). Huvudrätten kan bestå av revben, entrecôte, oxfilé eller Matambre som är en grönsaksfylld rulle av flankstek som du får receptet på här nedan.



5 PORTIONER



40 MIN

Grillat

Nötkött

## Matambre

### Ingredienser:

1 flankstek, ca 700 g  
2 röda paprikor  
1 rödlök  
1 gul lök  
salt  
nymald svartpeppar

### Gör så här:

1. Banka ut flanksteken på en skärbräda.
2. Kärna ur paprikorna och skär dem i bitar. Skala och skär löken i klyftor. Fräs grönsakerna i lite olja, salta och peppra.

3. Krydda köttet med salt och peppar. Lägg på grönsakerna och rulla ihop flanksteken till en rulle. Grilla rullen runt om och låt den ligga på medelvärme ca 20 minuter, med stängt lock på grillen. Ta ut flanksteken och vira in i aluminiumfolie, låt köttet vila 5-10 minuter i folie och skär upp i skivor.

4. Skala och dela lökarna, pensla med olja och lägg dem på grillen tills de fått färg. Salta och peppra. Stek padrones i olja i en het panna, tillsätt vitlök mot slutet och salta och peppra. Servera grönsakerna till flanksteken.



Spara i lista

## Expedition Malbec Organic

Systembolagsnummer: 2557

65,00 kr

---

I Argentina dricker de flesta öl, vin eller tedrycken mate till asadon. Till flanksteken föreslår vi ett ekologiskt vin gjort på Argentinas nationaldruva Malbec. Smaken har inslag av mörka plommon, svarta vinbär och kryddor Tanninerna är mogna och mjuka och balanseras väl upp av fruktighet och syran.



Spara i lista

Fernet-Branca. 500ml

Systembolagsnummer: 711

229,00 kr

---

En annan populär dryck i Argentina är att dricka Fernet Branca mixad med Coca-Cola, lime och is.



Spara i lista

## Las Moras Love Cabernet Sauvignon

Systembolagsnummer: 79608

99,00 kr

---

En cabernet Sauvignon från vackra vingården Las Moras i Argentina. Vinet är idealisk till grillade köträtter, i synnerhet till nötkött. Passar även utmärkt till lagrade hårdostar.



Finca Las Moras vackra vingårdar ligger cirka 20 km från staden San Juan i Argentina, med Andernas siluett som tornar upp sig i horisonten. San Juan är landets näst största distrikt, beläget norr om Mendoza, och står för ca 25 procent av vinproduktionen. Framförallt har området de senaste åren fått stor uppmärksamhet för sina Syrahviner.

Moras betyder mullbär på spanska och eftersom det kring vingårdarna växer rikligt av dessa träd har de fått ge företaget sitt namn. Det torra klimatet ger ypperliga förutsättningar för ekologisk och hållbar odling och här ligger Finca Las Moras i framkant. Man odlar en rad olika druvsorter men fokus ligger främst på Syrah, Malbec, Viognier, Chardonnay och

Sauvignon Blanc. Las Moras tänker i nya banor och år 2013 blev Finca Las Moras utsedda till årets vinproducent i Argentina.

## Se också



### Hur väljer man vin till grillat?

Dryckesexperten Mats tipsar om hur man väljer rätt vin till den mat man grillar.

[Läs mer](#)

---

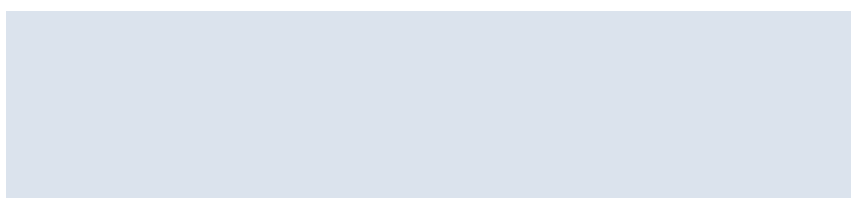


### 10 färgglada drinkar.

Det sägs att vi njuter av mat och dryck med alla våra sinnen. Här hittar du 10 färgglada drinkar som är en fröjd för både öga och gom.

[Läs mer](#)

---







## Grillad rådjursfilé med krossad örtpotatis och rostad majs.

Linnéa bjuder på underbart god grillad rådjursfilé med örtekrossad potatis, vitlökssmör, rostad majs och smörstekt sparris.

**Läs mer**

---

Utskrift