

# Chuck Flap Laflute - Et lækkert sommer baguette

Chuck Flap Laflute, er som navnet allerede afslør en Baguette der er belagt med Chuck Flap. Men ikke nok med det, det er faktisk et helt måltid plus det løse. Jeg har smurt min Laflute med min egen Burgerdressing. Efterfulgt af Chuck Flap skåret i tynde skiver. Som er toppet med løg ost og tomat og frisk revet cheddar ost hen over tomaterne. Alt det giver en mega lækker Laflute som virkelig smager af sommer varme og sydpå.

## Chuck Flap Laflute

*til 3-4 personer.*

*forberedelsestid ca. 10min. tilberedningstid: ca. 180min.*



## Ingredienser Til Chuck Flap Laflute

- 2,1kg Chuck Flap fra [Steak-Out.dk](http://Steak-Out.dk)\*
- skive ost efter eget smag
- frisk revet cheddar ost
- 3Tomater
- 2 store Løg
- 2 Chiabatta Flute
- Hjemmelavet Burgerdressing

<https://boemsen.com/burgerdressing/>



## Chuck Flap Laflute forberedelse

Det er nok det der tager længst tid, det er tilberedning af Chuck Flapen. Men når den er lavet så er det hele blot et lege.



Jeg har tideliger skrevet om Chuck Flap her på bloggen og der er der også en detaljeret fremgangsmåde til hvordan du tilbereder chuck flap rigtigt. Dog bliver du nød til at tage den af vd 56 grader isted for 60 grader. Da den efterfølgende skal på grillen igen for at smelte osten □ [Opskriften til Chuck Flap finder du lige her:](#)

<https://boemsen.com/chuck-flap/>



Imens dit Chuck Flap hygger på grillen kan du lave din Burgerdressing.  
**[Opskriften til Burgerdressing finder du her:](https://boemsen.com/burgerdressing/)**

<https://boemsen.com/burgerdressing/>

## Chuck Flap Laflute - step by step

1. Her starter så det sjove, imens dit Chuck flap hviler kommer du dit Chiabatte Flute på grillen ved indirekte varme og 200 grader i små 10 minutter Derefter tager du dem ud af grillen og deler den. Jeg tog billede efter jeg haft skåret mit Chuck Flap ud.



2. Nu skærer du dit Chuck Flap ud i tynde skiver max 2-3mm tyk.



3. Så kommer du Burgerdressing på dit Chiabatta Flute



4. Derefter dit frisk skåret Chuck Flap.



5. Så kommer der Osterskiver efter eget valg, jeg har brugt mellemlageret



Riberhus.

6. Løg som er skåret ud i ringe og derefter topper du med Tomatskiverne.



7. Og til sidst et tynd lag af revet Cheddar ost. Jeg har brugt Cheddar natural som er lyser end den alm rød cheddar.



8. Og så skal det hele tilbage i grillen ved 200 grader til osten er smeltet.



Og her får du så det færdige resultat. Chuck Flap Laflutes.



## Liste Over Udstyr Jeg Har Brugt Inkl. Links Til Forhandler:

- Traeger Ironwood 885: [Homeshop.dk](https://www.homeshop.dk)\*
- Napoleon Prestige Pro500: [Homeshop.dk](https://www.homeshop.dk)\*
- Meater+ Stegetermometer: [Homeshop.dk](https://www.homeshop.dk)\*
- Traeger Æble Træpiller: [Homeshop.dk](https://www.homeshop.dk)\*
- Danish BBQ - Texas Style Beef Rub: [Steak-Out.dk](https://www.steak-out.dk)\*
- **Chuck Flap:** [Steak-Out.dk](https://www.steak-out.dk)\*
- Napoleon Skærebræt: [Backyardliving.dk](https://www.backyardliving.dk)\*

“Alle links markeret med \* er affiliate links / eller affilierede links (reklame). Dette er en personlig anbefaling. Yderligere information findes [her](#).