

Flanksteak på Røg og Kulbakke

Flanksteak er nok nogle af det nemmeste man kan tilberede på en grill. Der findes forskellig kvalitet inden for Flanksteaks lige som med alt andet! Jeg haft et [Flanksteak fra Devesa*](#) i fryseren. Devesa producerer kornfodret oksekød i argentinien. Smagen af dem er virkelig fantastisk. Man får igen en af de der wow oplevelse både i smag og udsen, for øjet som spiser med. Man får et virkelig fantastisk marmoreret stykke kød.

Denne Blogindlæg indholder **Reklame** da den er lavet i Sammenarbejde med, [Backyardliving A/S](#) og [Steak-out.dk](#).

Flanksteak over kul på en gasgrill



Nu tænker du sikkert grillkull eller briketter i en gasgrill??? Arghhh kan det nu passe. Jo det kan det fordi Napoleon grills har et røg og kulbakke som passer til alle deres Gasgrills. Med denne Bakke kan du problemfrit grille over kul eller briketter i en gasgrill. Og det spiller bare. Med blot 2,5 Kg grill briketter fik jeg



grillen op på 300grader.

Ingredienser til Flanksteak

Det behøver ikke altid være det vilde faktisk. En gang flagesalt og frisk kværnet peber er faktisk nogle af det nemmeste og det det smager skide godt.

Fremgangsmåde

1. Nu pudser du din Flanksteak og lader den ligge på køkkenbord i små 30 minutter.
2. Imens starter din Grill op, så du har høj direkte varme. Som jeg skrev lavede jeg den på grillbriketter på min Napoleon Rogue All Black Gasgrill*.



3. Når Grillen er varm er det på tid til at ligge din Flanksteaken på



Grillristen.

4. Nu Steger du den 2 minutter og så vender du den, og steger den i 2 minutter igen.



5. Derefter ligger du din Flanksteak over på indirekte varme og lader den trække til den er op på en kernetemperatur der siger 63 grader. Man kan allerede nu se den dejlig rødlig farve kødet har fået ved at grille på



briketter.

6. Nu tager du den af grillen og lader den hvile i 10 minutter inden du skærer den ud. Jeg har drysset vores Flanksteak kun med Flagesalt og



friskkværnet Peber.



7. Når de 10 minutter er gået har du et meget saftig stykke kød tilbage som er blevet medium gennemstegt.



Jeg topper den lige en sidste gang med friskkværnet peber og flagesalt så det kan

få lov at trække ind i kødet. Og serveret en frisk [tomatsalt med grillede honning melon](#) til.

<https://boemsen.com/tomatsalat-med-grillet-honningmelon-og-mozzarella/>



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

- Napoloen Rogue All Black: [Backyardliving.dk*](#)
- Napoleon Kul- og Røgbakke: [Backyardliving.dk*](#)
- Backyardliving Kokos Briketter: [Backyardliving.dk](#)
- Napoleon Skærebræt: [Backyardliving.dk*](#)

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