

# **Flap Meat Pinwheels - FlapMeat Møllehjul med fyldt**

## **Flap Meat Pinwheels Opskrift - kendt fra Skandinaviens største grillevent.**

Flap Meat er en af ??de stykker af kød, der er genial til grillen. Når den bliver grillet rigtigt, har den en utroligt lækker og pikant smag: Virkeligt mør og lækker tekstur med den helt rigtige tyggemodstand, når det skæres ud i tynde skiver. Man kan også lege med udkæringen og lave de lækreste Flap Meat Pinwheels. Her skæres Flap Meat ud, i Butterfly style og fyldes med en smagsekspllosion af bl.a friske urter. Herefter rulles de stramt op og snøres inden der puttes en pind i. Så har du og dine gæster virkelig en oplevelse i vente, og du kan lade dig hylde som aftenens grillhero i egen baghave. Flap Meat møllehjul er en af de mest imponerende udseende stykker kød du kan smide på grillen. Dens udseende og den efterfølgende smagsekspllosion er lige det der skal til når det gælder Grill Skills. Især når du vil blære dig lidt overfor naboerne eller vennerne.



## **Flap Meat - Slagtern hemmelige udskæring**

Det siges at Flap Meat er en af de hemmelige udskæringer, som slagtere altid gemte til sig selv på grund af den store smag. Flap Meat er et fladt stykke kød - cirka en tommer tyk, har et omfang som et kæmpe grydelåg og ser ærlig talt hverken mørt eller specielt attraktivt ud, når det ligger på skærebrættet. Men når det er trimmet ser man et fantastisk syn, en marmorering der siger spar to. Flap Meat værdsættes i mange dele af verden, i Frankrig feks. heder det 'Bavette d'Aloyao' og anses for et af de bedste og mest velsmagende kødstykker.

## **Flap Meat - kan grilles på mange måder.**

Flap Meat som tilhører gruppen Flanksteak, har jeg grillet mange af og jeg elsker denne udskæring fordi den er nem, hurtig og den lykkedes altid. Dertil kommer at en Flanksteak er faktisk et relativt billigt stykke kød, og man kan tilberede et fantastisk lækkert måltid for få penge. Flap Meat er virkelig et taknemmelig stykke kød når det gælder grillning. For man kan nærmest ikke gøre det forkert. Men når det er sagt så laver de fleste Flank Steaks/Flap Meat som et helt stykke.

Det bliver rubbet eller marineret med krydderi eller marinade, og efterfølgende banket af på grillen. Ja det er også den rette måde at tilberede en Flap Meat på, men det bliver kedelig i længen. Så hvorfor ikke bare hoppe ud i noget nyt og vise naboen dine GrillSkills er. Derfor skal du diske op med Flap Meat Pinwheels. Ærlig talt så handler det jo om hygge og samvær men det gør jo ikke noget at man modtager lidt hæder for anstrengelserne.



## Ind ingredienser til Flap Meat Pinwheels

- 3,5kg Flap Meat ( [mit Flap Meat er fra Steak-Out.dk](http://mit-Flap-Meat-er-fra-Steak-Out.dk) )
- 12 små cherrytomater
- 3 peberfrugt
- 2 skalotte løg
- 3 fed hvidløg
- 20 blad frisk Basilikum
- 200g Parmesan ost som blok
- kødsnor
- små træpinde

## Sådan forbereder du, FlapMeat Pinwheels

1. Du starter ud med at skylle dit stykke Flap Meat under kold vand og tør den godt efter. Ligger den på dit spækbræt og lader den lige trække lidt



luft.

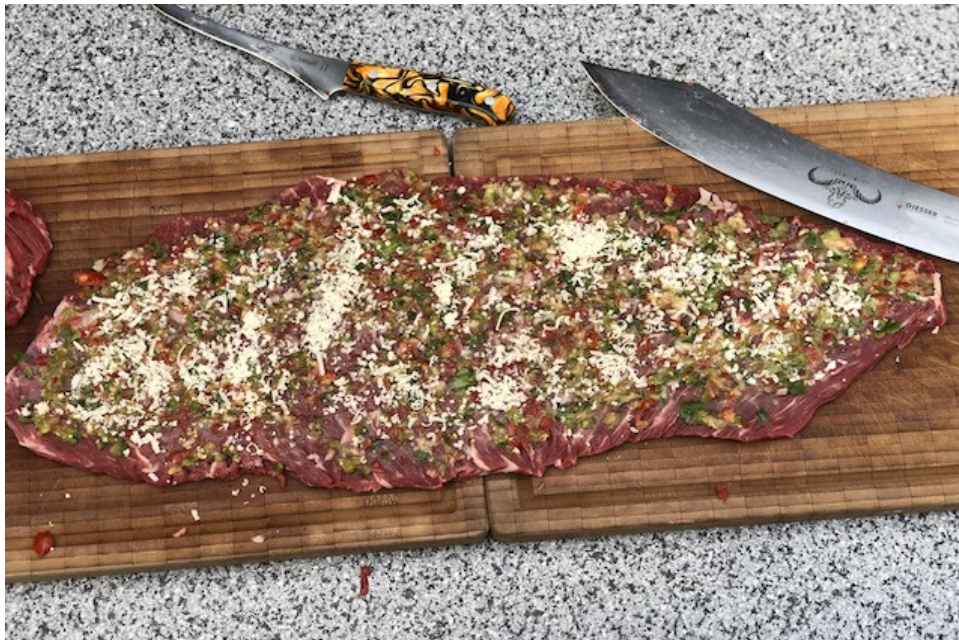
2. Den ser ikke særlig lækker ud sådan som den ligger der derfor er det vigtigt at du pudser den godt af ved at fjerne sener og hinder der er synlige. Også det overskydende fedt og fedt knuder skal fjernes.



3. Når den er pudset fint er det tid til den skal Butterflyes, det lyder fancy men er det ikke en spor. Du skærer blødt kødet op i længden så du får to flade aflange stykke kød.



4. Nu er det på tid at du laver din Pesto det gør du ved at du finthakker dine cherrytomater, løg, peberfrugt og dit basilikum. og blender det hele godt. derefter tilsætter du dine 3 fed hvidløg ved hjælp af en hvidløgspresser og blender det endnu engang. Nu tager du din Parmesan ost og kører den igennem et Rivejern. Du spreder din frisk lavet Pesto og revet parmesan ost hen over dit Flap Meat.



5. Nu ruller du dit Flap Meat sammen som en Rullepølse og binder dem som på billede. Og stiller det tildækket på køl i 3-5 timer. har du lidt pesto tilovers kan du drysse det på ydersiden af dine Pinwheels.



6. Efter de har trukket på køl stikker du dine træpinde ind i din Rullesteg lige ved siden af hvert eneste kødsnor.



7. Derefter skærer du ind imellem hvert Pind så du får små slikkepinde, eller



møllehuse.

8. Det gentager du til alt kød er skåret ud. Så er dine Flap Meat Pinwheels /



slikepinde.

## Sådan griller du, FlapMeat Pinwheels

Du starter din grill op og forbereder den til 50/50 metoden. det vil sige du har Direkte varme på den ene side i grillen og indirekte varme på den anden side af grillen. Du indstiller grillen til 240 grader. Så kan du komme igang med at grille dine Flap Meat Pinwheels.



Her er der tre trin du skal være ops på.

1. Grille den ved direkte varme 1 minut per side
2. Derefter ligges de over på indirekte varme
3. Når den ønskede kernetemperatur ( jeg laver dem medium ved 54 grader ) er nået skal de hvile sig 10 min på Skærebrættet inden servering.





Jeg lavede dem her på [\*\*\*Skandinaviens største grillevent hos Homeshop i Kjellerup\*\*\*](#) i år, og de er blevet revet væk. Det er virkelig nytænkende, og der skal ikke engang salt eller peber til - de er top dollar som de er. Grunden hertil er de friske krydderier og osten som er inde i hjulene.

Du bliver nødt til at prøve dem.