Hvidløgsmarinerede Flanksteak

Hvidløgsmarinerede Flanksteak, er du frisk på at prøve nogle nyt? Så har jeg her en hvidløgsmarinade til dig som går virkelig i spænd med Flanksteak og generelt med alt oksekød. Jeg fik igår en støre levering af min kød pusher, heri blandet haft jeg bestillet ***Flanksteak fra Devesa**** Devesa er en argentinsk producent af kornfoderet oksekød. Det er virkeligt nogle for sig selv. De er lidt mindre i udskæring end dem man er vandt til fra diverse US udskæringer.

Smagen af dem er virkeligt 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.

Opskrift på Hvidløgsmarinerede Flanksteak

til 4 personer.
forberedelsestid: 15 min. ,marinerings tid 6t., tilberedningstid: 20-35min.

Ingredienser til Hvidløgsmarinerede Flanksteak:

- 1 Flanksteak 1-1,2Kg (***kan købes her hos Steak-Out.dk****)
- 1 Citron
- 2 fed Hvidløg
- 2 spsk Olivenolie
- sort Peber efter egen smag
- 4 kvist Timian (kun blad)

Fremgangsmåde – sådan laver du hvidløgsmarinerede Flanksteak

Hvidløgsmarinade:

1. Du laver marinaden ved at presse din citron, fordi vi kun skal bruge saften.
2. Presser dine Hvidløg igennem en hvidløgspresser eller benytter 1 tsk hvidløgspulver.
3. Nu rør du hvidløg, citronsaft, sort peber, olie og timian sammen i en skål.

Fremgangsmåde:

1. Nu pudser du din Flanksteak og kommer den i en zipper pose eller i en vacum pose hvis du har en vacumpakker. og hælder din marinade henover. Blander den godt og grundig rundt om kødet og lukker den. Efterfølgende skal din Marinerede Flanksteak min. 6 timer på køl.
2. Du starter din Grill op så du har høj direkte varme. I mellemtid tager du din Flanksteak ud af køleskabet og lader den trække luft og komme op på stue temperatur.
3. Når Grillen er varm er det på tid til at ligge Steaken på Grillristen. Du steger den 1 minut og så vender du den.

4. Det gentager du 4 gange så du har et flot Grillmønstre.

5. Derefter ligger du din Flanksteak over på indirekte varme og lader den trække til den op på en kernetemperatur der siger 54 grader.
6. Nu tager du den af grillen og lader den hvile i 10 minutter inden du

skærer den ud.

Jeg har drysset vores Flanksteak med frisk revet Parmesan ost som virkelig går fantastisk i hak med Hvidløgsmarinaden og det her fantastiske stykke oksekød.

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