Sådan Griller du Skirt Steak – nemt og hurtig

Skirt Steak – Glem alt om Mørbrad, Porterhouses og Rib-Eyes Steaks. Jeg vil seriøst vælge en Skirt Steak hver gang. Det har været, og vil nok altid være, min yndlings udskæring af oksekød. der er flere der haft spurgt om jeg ikke nok vil skrive om hvordan man griller Skirt Steak, blev jeg glad. Jeg ved, at min kærlighed til Skirt Steak er ikke universel, men jeg ville vædde på, at når du først har smagt en Skirt Steak er du hooked. Med Skirt Steak er det lige som med alle andre udskæringer af kød. Er de tilberedt eller udskåret ukorrekt, bliver det til nogle hårde, seje sataner. Men når det er gøres rigtigt, er en Skirt Steak gudens bøf. Heldigvis kan alle der har en grill, kunne opnå et himmelske resultat. Blot ved at følge nogen få simple trin.



Hvad er Skirt Steak?

Skirt Steak kan være en vanskelig udskæringfor. Nogle gange bliver den forvekslet med flank steaks, på grund af dens lignende egenskaber. Dog er det virkelig to forskellige udskæringer.

Outside Skirt Steak

Den udvendige Skirt Steak er fra afsnittet under ribben, mellem brystet og flanken som kommer sædvanligvis med membranen, der stadig sidder fast på kødet, som skal trimmes væk inden tilberedning.

Inside Skirt Steak

Den indvendige Skirt kommer fra flanken – den er snævrere og tyndere end den udvendige Skirt. Og det gode ved den er at den bliver levert uden membranen så der vil være mindre trimning til dig.

Mens "**Outside Skirt**" er traditionel til Fajitas en ret som stammer fra Tex-Mex-Køkken, er det den indvendige skirt snit "**Inside Skirt**", som du finder hos de fleste slagtere i dag. Derfor, tjener den også som grundlag for resten af ??dette

indlæg og opskrifterne.



Derfor er det virkelig vigtigt at man trimmer en SkirtSteak rigtigt, jeg har lavet en vejledning her på min blog om hvordan man trimmer en Skirt-Steak rigtigt for at opnå det bedste grillresultat efterfølgende! ***Du kan finde vejledning "Skirt Steak – sådan trimmes Skirt steak rigtigt" her.***

https://boemsen.com/skirt-steak-saadan-trimmes-skirt-steak/

Der er virkelig kun to vigtige trin, til en fantastisk Inside Skirt, når først den bliver grillet.

Der er virkelig kun to vigtige trin til man får et fantastisk Skirt Steak, den første er høj Varme. De bedste Inside Skirts, jeg har fået, er alle lavet på en rigtigt varm grill eller en utrolig varm støbejernspande. Skirt Steak elsker, og har brug for, intens varme.

Da det er et meget langt, flad stykke kød, er der meget overflade til at udvikle en fremragende skorpe, men det skal ikke gøres på bekostning af en overcooking på indersiden, hvilket er meget let at gøre i betragtning af dennes tyndheden. Løsningen er en meget meget varm grill for at opnå en hurtig skorpe, før den koger hele vejen igennem.

Grillen er det bedste sted for at få denne ønskede varme, Den ideelle temperatur til en Skirt Steak er 375°C direkte varme. Grillen giver også det bedste stegeresultat i henhold til dennes overfladeareal til denne meget lange bøf – mit stykke Inside Skirt skulle faktisk skæres ud i to stykker for at passe på en 57 cm Kugle grill. Som du kan se fylder den godt i længden på min ***Napoleon Kuglegrill****, som du i øvrig kan læse mere om her på ***bloggen***.



Over denne brændende varme har en Skirt Steak grillet i ca. 1 minut på hver side, allerede opnået medium temperatur. Og du ønsker ikke at stege din skirt steak over medium, for så render du ud i nogle sejt og ubehagelig kød. derfor steger jeg den altid 30 sekunder, vender det og steger det yderlige. Efter yderlige 30 sekunder vender jeg det igen men her bliver det 90 grader forskudt så man får et fint grillmønstre. Og en sidste gang igen efter 30 sekunder og lader den forblive sammenlagt 2 minutter på grillen. Mere skal der virkelig ikke til for at opnå det



bedste resultat!

Sådan skærer du Skirt Steak rigtigt ud

Det er ligesom ved enhver bøf, når din Skirt Steak er færdigt grillet, skal det have ti minutters hvile. Det er også her jeg kommer lidt Flagesalt og frisk kværnet Peber på min Steak. Grunden til jeg giver den føst ny salt og Peberen forbrænder ved den høj varme og kan give en bitter smag!

Nu kommer den næststørste udfordring: Udskæring! Vi ved jo alle, at oksekød skal skæres mod fiberne, det gælder også for Skirt. Dens lange muskelfibre vil være utroligt sej, hvis den ikke skæres ordentligt ud.

For at skære det perfekte stykke Skirt skal du dele den i 10 cm sektion med kornet som på billede forneden.



Skær derefter hver af disse sektioner i 1 cm tynde strimler mod kornet. Dette vil sikre dig, at du har de korteste muskelfibre, hvilket giver et meget blødt, smagfuldt stykke kød.



Serverings forslag af Skirt Steak

Jeg er helt vild med det, når det kun er krydret med salt, peber og en lille smule oliven olie. Sådan plejer jeg at lave det til salater, for eksempel en Mozzarellasalat med grillede Tomater.



Denne udskæring har en fantastisk egen smag, som kun bliver bedre med en

marinade. Dens krydret skorpe er er fyldt med smag og lavede til fremragende Tacos, sammen med tequila ananas, og en moden Salsa.



Når jeg griller Skirt Steak, er det umuligt at forlade bordet før det sidste stykke er spist. Lig præcis fordi det smager så sindsygt godt det her kød.

Opskriften på Mozzarella salt finder du her:

https://boemsen.com/mozzarellasalat/

Opskrift på denne Tequila Ananas Tacos finder du her:

https://boemsen.com/tequila-ananas-tacos/

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