

Skirt Steak - sådan trimmes Skirt Steak rigtigt

Medmindre jeg skal kaste mig ud i en stor, saftig, Dry-Aged RibEye, er Skirt Steak mit favorit oksekød når vi snakker grillning. Det har en løs tekstur med en tydelig korn og super fedtlommer, der løber igennem kødet. Som holder det flot og fugtigt, når det grilles. Og det fede ved Skirt Steak er, at det ikke er nødvendigt længer, at kaste sig ud i mæg billig kød hos den lokale høker. Skirt Steak er også et stykke kød, der er saftigt og smagfuldt. Skirt Steak er smag af luksus kød, uden at det river dybe huller i tegnebogen. Det koster omkring halvdelen i KG prisen til en prime Rib-Eye Steak.



Hvor stammer Skirt Steak fra?

Den udvendige Skirt Steak **“OUTSIDE SKIRT STEAK”** er en muskel / membran fra koen, skåret fra pladen, og dennes hård membran, skal trimmes, før den kan tilberedes. Desværre sælges Outside Skirt næsten udelukkende til restauranter. De fleste steder kan kun købe Inside Skirt som også er meget nemmer at trimme..

Den indvendig Skirt Steak **“INSIDE SKIRT STEAK”** er en del af flanken, og det kommer normalt uden den hårde membrane, hvilket gør trimning meget nemt. Når du køber Inside Skirt Steaks, er der ikke behov for at finde førsteklases kød. Den vil have masser af fedt og smag. Forudsat at du tilbereder det rigtigt, vil du opleve en fantastisk smag af meget mørt og saftig kød.



Sådan deler du dit Skirt Steak rigtigt

Et helt SkirtSteak er omkring 70cm lang og kommer normalt rullet op fra slagteren. Du bliver nødt til at rulle den ud på et stort skærebræt. Du skal finde dit

skarpe udbener- eller kokke kniv frem. Læg den med fedtside opad og dele det ved at skære den over i midten på den lange og så på den korte side så du får 4 stykker. For det er nogle nemmer at håndtere 35 cm lange kødstykker end hvis



den var 70 cm lang.

Skirt Steak - sådan trimmer du fedtet

Skub din knivklinge under noget af fedtet, og pas på at du ikke stikker for dybt. Man mærker hurtigt om man kommer for dybt da fedtet er meget hård. Kødet under fedtet har en flot, marmoreret overflade, men an kan meget nemt ved et uheld skære noget af det af. Derfor er det bedre at tage fedtet ud i tynde lag, så du ikke ved et uheld overskrider denne overgang. Kør dit kniv langs Steaken, parallelt med skærebrættet, og sørg altid for at skære væk fra din hånd.



Skirt Steak - Trim ikke for meget!

Fedt er lige med smag, så bekymre dig ikke om at trimme for meget! Du skal kun trimme så meget, at det meste af kød overfladen er synlig, der er ingen grund til at arbejde din kniv ind imellem kødfibrene for at komme til de dybt beliggende fedtstrækninger. For det er nemlig vigtigt at det forbliver i dit SkirtSteak. Fedt er lige med smag, saft og kraft.



Nu skal den vendes over på dennes ikke fedt side og selvom det meste af den membran "sølvhuden" ved Inside Skirt er blevet fjernet ved slagteren, kan der være nogen enkelte rester tilbage. Du ser dem faktisk meget nemt, men det

hjælper lidt hvis man presser kødets overflade lidt sammen for at lokalisere



sølvhuden.

Når du har fundet sølvhuden, er det nemt at trække den af i store stykker. Du gør det lige som med fedtet, der der ingen grund til at blive vanvittig her - bare få det meste af det fjernet. Resten vil smelte væk under Grillning. En Inside Skirt vil altid være nemmere at trimme på undersiden end på fedtsiden.



Så er den klar til at komme på grillen.



[Sådan griller du SkirtSteak rigtigt:](https://boemsen.com/saadan-griller-du-skirt-steak-nemt-og-hurtig/)

<https://boemsen.com/saadan-griller-du-skirt-steak-nemt-og-hurtig/>

[Opskrift på Tequila Ananas Tacos med Inside skirt finder du her:](https://boemsen.com/tequila-ananas-tacos/)

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