



Maträtter med tunnbröd

Mjukt tunnbröd med grillad flankstek och rostad majskräm, 4 portioner

Erik Wennberg, Umeå, Västerbotten

Använd helst en grill med lock för indirekt grillning.

INGREDIENSER

4 st mjuka tunnbröd
500 – 600 g flankstek
flingsalt
svartpeppar

Tigersåsglaze

1/2 dl Tigersås
1/2 dl honung
1 msk sesamfrön

Grönsaker

Salladslök - skuren i tunna skivor
Rädisa - hyvlad/skuren i tunna skivor
Koriander - plockade blad
Romansallad - skuren i strimlor

Rostad majscreme

1 burk majs (350 gram)
2 st vitlöksklyftor
rapolja
1 – 2 msk crème fraîche

GÖR SÅ HÄR

Rostad majscreme

Sätt ugnen på 200 grader.
Öppna burken med majs och låt rinna av.
Skala och grovhacka vitlöken.
Häll upp majsen på en långpanna och blanda med vitlöken och någon matsked rapolja.
Rosta majsblandningen i ugnen tills majsen fått fin färg men inte bränns, cirka 15 minuter.
Tag ut majsen ur ugnen. Kör majsblandningen i en mixer till önskad konsistens, späd gärna med lite crème fraîche på slutet för en slätare crème.

Tigersåsglaze

Blanda alla ingredienser i en skål som du kan ha med dig till grillen.

Flankstek

Låt flanksteken ligga framme ca en timme innan du ska grilla den. Putsa bort ev hinnor på köttet och gnid in flingsalt och svartpeppar.

Förbered grillen med glödande kol på halva ytan.

Grilla flanksteken ovanför glöden till fin färg på båda sidor, ca 4 minuter. Pensla köttet med glazen och flytta köttet till halvan utan kol för indirekt grillning. Lägg på lock och låt flanksteken komma upp till 55 – 58 graders innertemperatur. Låt sedan köttet vila 10 minuter.

Skiva köttet mot muskelfibrerna och salta gärna köttet en gång till när det är skivat.

Bred ut majscreme på tunnbröden, toppa sedan med salladslök, rädisa, koriander, sallad och kött.

Vik ihop tunnbrödet och njut.