



Pernilla tipsar:

Flintastek med rabarbermarinad

1. Veckans kött detalj: Flintastek

Flintasteken är sommarens svar på julskinka. Skinkan med ben skärs i grillskivor. Ju längre man marinerar desto mer smak, några timmar räcker men jag lät min ligga i 2 dagar och det blev kanon.

Här kommer mitt favoritrecept på flintastek.

2. Ingredienser:

Flintastek - den jag använde vägde 600 g och räckte till 4 personer

2 st stjälkar rabarber

1 st vårlök (med blast)

1/2 dl kinesisk soja

1 msk salt

1/2 dl rapsolja

1 dl sweet chili

3. Tillvägagångssätt:

Hacka rabarber och vårlök. Blanda med övriga ingredienser och mixa med stavmixer.

Banka ut flintasteken med en kastrull och nagga med en gaffel (detta för att möra den lite extra, naggningen ger små hål som gör så att köttet drar till sig smakerna i marinaden)

Lägg steken i en plastpåse och håll i marinaden. Låt den ligga minst några timmar i marinaden, ju längre desto bättre. Jag lät min ligga i 2 dagar i kylan.

Tänk på att ta ut flintasteken i rumstemperatur en stund innan du ska grilla.

För att få bäst resultat på grillningen ska den grillas på lite lägre värme och vändas flera gånger. Detta för att den inte ska bli torr (skinka har lite fett).

När den är färdig ska den "vila" lite innan man skär upp den. Kött som svalnat behåller kötsaften bättre.

4. Tips på servering / tillbehör:

- grillad citron, när man grillar citron blir den lite sötare i smaken och passar väldigt bra att pressa över köttet eller göra en god kall sås på. Citronen ska få en gyllenbrun färg.

- Ört och citroncrémé:

3 dl gräddfil

1 vitlöksklyfta

1/2 dl gräslök

saften från 1 grillad citron

några stänk tabasco, salt och svartpeppar

Blanda samtliga ingredienser.

Potatispaket:

6 kokta potatisar

1 vitlöksklyfta

skal från 1 citron

några nypor färsk oregano, salt och svartpeppar

1 msk rapsolja

Blanda allt i ett foliepaket och lägg på grillen bredvid flintasteken. Paketet får gå på låg värme. Potatisen är ju redan kokt så det behöver bara bli varmt. Det får en supergod och rökig smak när det är färdigt.

5. Restfest:

Barnen och maken åt upp allt så det blev inget kvar till restfesten denna gång.

