

Oppskrift

Mexican BBQ: Carne asada - Flat Iron steak med grillet maissalat



Carne Asada er en røkt og smaksrik meksikansk biff, og er en av de mest populære rettene i meksikansk mat. På spansk betyr det ”grillet kjøtt”. Du trenger kvalitetskjøtt, de rette teknikkene og en varm grill. Kjøttet skal skjæres i tynne skiver og serveres med smaksrike salsaer, salater, guacamole og selvfølgelig tortillas.

1

Kjøttmarinade

Bland balsamicoeddik, Worcestershire-saus, olivenolje, dijonsennep, hvitløkspulver, salt og pepper i en bolle og legg i kjøttet og vend godt i marinaden. La kjøttet hvile i marinaden i ca. 30 minutter.

2

Gremolata

Bland basilikum, persille, sitronzest og hvitløk i en liten bolle og sett til side.

3

Grillet mais

Gni inn mais med litt olje og grill til den er mør og lett brent. Kutt av maiskorn i store strimler. Sett til side.

4

Grill kjøtt til kjernetemperaturen er 63°C. La kjøttet hvile i minst 15 minutter før servering.

5

Pisk ingrediensene til vinaigrette og sett til side.

6

Del tomater i to eller fire, snitt rødløk i strimler og endive i tynne skiver. Ha i bolle og vend inn smuldret fetaost, ruccula og maiskorn. Vend inn halvparten av gremolata og vinaigretten.

7

Del kjøttet i tynne skiver og legg på toppen av salaten. Server med resten av gremolata og vinaigretten.

Produkter i denne oppskriften

Storfe Flat Iron Filet



Ingredienser

Kjøtt og marinade

Gilde Flat Iron steak av storfe	500 g
Balsamicoeddik	2 ss
Worchestershiresaus	1 ss
Olivenolje	0,5 dl
Dijonsennep	1 ts
Hvitløkspulver	0,25 ts
Salt	0,5 ts
Pepper	0,25 ts

Grillet maissalat

Maiskolbe	1 stk
Små tomater	200 g
Rødløk	0,5 stk
Fetaost	100 g
Endive	2 stk

Kjøtt og marinade

Grillet maissalat

Gremolata

Vinaigrette

Ruccula	65 g
---------	------

Olivenolje 1 ss

Gremolata

Basilikum, finhakket 2 ss

Persille	2 ss
----------	------

Hvitløksfedd 1 stk

Sitronzest	1 ss
------------	------

Vinaigrette

Balsamicoeddik 3 ss

Olivenolje	1 dl
------------	------

Dijonsennep 1 ts

Salt og pepper	
----------------	--