

GRAVED FLAP MEAT MED LAKRIDS RUB



ANTAL PERSONER:

4



FORBEREDELSESTID:

30 minutter

TILBEREDNINGSTID:

48 timer



GRILLTEMPERATUR:

220 - 240°C

KERNETEMPERATUR:

-



GRILLMETODE:

Direkte



UDSTYR:

-

I KØKKENET:

Lakrids rub:

1. Bland alle ingredienserne til rubben grundigt i en skål.

Flank steak:

1. Afpuds kødet for sener.

2. Vend kødet grundigt i rubben og lad det marinere på køl i 2 døgn i et fad. Vend kødet efter et døgn.

Ved grillen:

1. Klargør grillen til direkte varme. Hvis du griller på en kulgrill, skal du anvende det, der svarer til en tredjedel grillstarter tændte Weber Briketter.

2. Luk låget og forvarm grillen i 10-15 minutter.

3. Børst grillristen ren med en grillbørste inden kødet lægges på grillen.

4. grill kødet i 2-3 minutter på hver side.

5. Lad kødet hvile - utildækket - i 8-10 minutter.

Ved servering:

Skær kødet i tynde skiver på tværs af fibre.

INGREDIENSER:

Lakrids rub:

2 spsk salt lakrids

2 spsk løgpulver

1 spsk hvidløgpulver

2 spsk paprika stødt

1 spsk spidskommen stødt

1 spsk flagesalt

2 spsk brun farin

800 g flap meat

GRILL ACADEMY TIPS:

Server kødet med en salat af fennikel og appelsin. det bitre og søde er rigtig godt sammen med lakridssmagen i kødet.