HAUGEN-GRUPPEN

Flanked Steak med Chimichurri & Brynt Skocka (10 personer)

Preparation



Lägg flanksteken i en påse och slå i L&P, låt marinera i kyl i 3 timmar.

Bryn steken i smör och stek till önskad stekningsgrad. Låt vila några minuter innan tranchering.

Blanda samman allt till Chimichurrin,smaka av och låt stå.

Bryn de avrunna skockorna i smör och smaka av.

Servera gärna med tjockt skuren pommes frites. Passar perfekt till!

Produkter

flankstek av nöt, putsad	1,7 kg
Worcestershire Sauce *(Fisk,Spannmål som innehåller gluten,Korn)	3 dl
Falksalt och svartpeppar från kvarn	
Chimichurri	
persilja, finhackad	4 dl
Bella Italia Olivolja EKO	2 dl
Pressad Citron *(Svaveldioxid eller sulfit)	1 dl
schalottenlök, finhackad	2 st
vitlöksklyftor, finhackad	2 st
Blue Dragon Sriracha Sauce (269 901)	1-2 msk
Falksalt	
Brynta Skockor	
Paradiso Marinerade Kronärtskockskvartar (241 872)	1 påse
Smör	
Falksalt och peppar från kvarn	

**Allergens*