

Grillad flankstek med grönsakstortillas och röd salsa

4 personer

1 hel flankstek ca 800 gram
Grillolja till pensling eller
Olja + 2 msk Jonte's BBQ kryddblandning

Tortillas:

4 st stora vetetortillas
1 liten burk färdig salsa, valfri styrka
1 dl riven smakrik ost
½ purjolök, skivad
2 morötter, strimlad
100 gram sockerärtor
100 gram färsk svamp, skivad
100 gram kinakål eller vitkål, strimlad
Salt och peppar

Salsa:

1 röd paprika i bitar
2 tomater i bitar
½ gul lök i bitar
1 tsk sambal oelek
1 msk röd vinäger
1-2 pressade vitlöksklyftor
1 dl ketchup
Några kvistar persilja
Salt och peppar

- *Tortillas: Stek grönsakerna i en het stekpanna i lite olja tills de mjuknat och fått lite färg, ca 4-5 minuter, salta och peppra. Låt rinna av på lite papper.*
- *Fyll varje tortilla med grönsaksblandningen och rulla ihop. Lägg de 4 tortillarullarna bredvid varandra i en ugnssäker form och bred på den färdiga salsan och toppa med den rivna osten.*
- *Salsan: Mixa alla ingredienser och smaka av med salt och peppar. Ställ kallt.*
- *Köttet: Ta fram köttet ur kylen ca 30 minuter innan det ska grillas och pensla på grillolja eller marinad. Grilla ett par minuter på varje sida och salta och peppra. Har du en grill med lock så höj upp köttet från värmen och tillaga under lock i indirekt värme ca 10 - 15 minuter eller i ugnen på 125 grader till önskad kärntemperatur. (60 – 65 grader för medium) Ta bort köttet från värmen strax innan det nått den önskade kärntemperaturen och lägg den under lite folie och låt vila 15 minuter. Vill du grilla klart direkt på grillen, kör 7-8 minuter/ sida.*
- *Under tiden höjer du ugnstemperaturen till 175 grader och sätter in tortillasbröden och gratinerar dem ca 10 – 15 minuter.*
- *När köttet vilat skär du upp köttet i sneda skivor tvärs över fibrerna och serverar med grönsakstortilla, salsa och en klick gräddfil.*