

## Värmrätt

# Flanksteak med syrliga svampar, ljummen morotssallad och gremolata

4 personer

800-1000 g flanksteak

salt

peber

1 matsked olivolja

2 rödlök

250 g svamp

½ dl äpple cider vinäger

2 tsk socker

Krydda köttet med salt och pepper.

Stek i smör och olja vid inte allt för hög värma – 5-7 minuter på varje sida – så ni uppnår lagom stekyta.

Ta köttet från värmen och låt det vila – vila i salamandern eller i ugn vid max 50 grader under va 20 minuter till det skall skäras i skivor på tvärs av fibrerna.

Rensa lök, skär i båtar – inte allt för grova bitar!

Skär svamp i skivor.

Brun lök och svamp på samma stekpanna som köttet - salta och peppra.

Tillsätt äpple cider vinäger och socker när löken tar färg.

Låt vätskan koka in till sirap och smaka på !

Servera köttet utskurna i skivor på tvärs av fibrerna med lök och svamp blandningen över.

Toppas med Gremolata till sist.

### Gremolata:

1 eko citron

1 klyfta vitlök

1 handfull mixade kryddörter (libbsticka, persilja, oregano eller det som kan hittas !)

Skölj och riv citronen.

Krossa vitlök.

Skölj och hacka kryddörterna.

Blanda allt ihop.

## Ljummen sallad av morötter med harissa och ricotta

1 kg morötter  
1 matsked olivolja  
salt  
50 g valnötjärnor  
125 g ricotta  
1 handfull basilikum

Rensa hela morötter och vända dom i olja och lite salt.

Lägg hela morötter på ugnspannan och stek dom vid 180 grader i 45 minuter.

Hacka valnötterna grovt.

Skölj och plocka basilikum.

Dela de bakade morötterna på längden och lägg dom på ett fat.

Smula ricotta över du ljumma morötterna, droppa på harissadressing och toppa med hackade valnötter och blad av basilikum.

### Harissadressin:

½ citron

1 matsked harissapasta – OBS : hellre lite mindre än för mycket

3 matskedar olivolja

salt

Pressa saft av citronen och rör ihop med harissa pastan och oljan och smaka till med salt.