



Flanksteak med pebersauce

- 1 Knus hvidløg og peberkorn. Hak den friske rosmarin.
- 2 Rør en marinade af olie, citronsaft, hvidløg, peberkorn og rosmarin. Prik flanksteaken med en gaffel på begge sider og kom den i en plasticpose med marinaden. Lad den trække i køleskabet ½-1 time.
- 3 Tør den derpå af, krydr den grundigt med salt og steg den på en meget varm grill eller grillpande. Stegetiden afhænger lidt af tykkelsen, men den må endelig ikke få for meget, for så bliver den sej. Lad den hvile overdækket i 8-10 minutter, inden den skæres i ikke for tykke skiver på tværs af fibre.
- 4 Pebersauce: Skalotteløg, gulerod og champignon hakkes fint og sautes i smør i en gryde 3-4 minutter. Derefter hældes en sjat cognac på og der flamberes (pas på øjenbrynene). Kom rødvin og fond på og lad saucen koge lidt ind.
- 5 Si den over i en anden gryde og tilsæt de knuste peberkorn. Lad det koge roligt i ca. 5 min. Kom fløden på og lad den atter koge igennem, inden den smages til.
- 6 Serveres fx med kartoffelpuré og rødkålssalat med ingefær og ristede hasselnødder.

INGREDIENSER

- 1 stk flanksteak
- 1 dl olivenolie
- 1 citron – eller 0,5 dl citronsaft
- 3 fed knust hvidløg
- 1 spsk peberkorn
- 1 kvist frisk rosmarin
- Sauce**
- 2-3 skalotteløg
- 1 gulerod
- 100 g champignon
- 1 spsk smør
- 1 sjat cognac
- 1,5 dl rødvin
- 4 dl kalvefond
- 1 dl fløde
- 1 spsk sort peber