

Flank steak ja avocado-paprikasalsa

Täyteläisen Nederburg-punaviinin hienoiset savuiset aromit tukevat hyvin grillatun flank steak -pihvin makumaailmaa. Eteläafrikkalaisittain maustettu marinadi ja chilinen avocado-salsa tuovat särmää yhdistelmään.



4 HLÖ



+ 60 MIN



Nederburg Shiraz

800g flank steakia (nautan kuvetta)
ruokaöljyä sivelemiseen

LIHARUB-MAUSTEEOSSA

2 tl paprikajauhetta
1 tl jauhetta juustokuminaa
1 tl jauhetta inkivääriä
1 tl fariinisokeria
1½ tl suolaa

VALMISTUSOHJEET:

- 1 Nosta liha huoneenlämpöön noin tuntia ennen kypsentämistä.
- 2 Sekoita mausteseoksen ainekset keskenään. Sivele lihan pintaan öljyä ja hiero mausteseos pihvin pintaan. Anna marinoitua huoneenlämmössä noin 30 minuuttia.
- 3 Tee avokado-paprikasalsa: Kuori ja kuutioi avokatot. Halkaise paprika, poista siemenkoti ja kuutioi. Hienonna chili.
- 4 Mausta rucolasalaatti limemehulla, oliiviöljyllä, suolalla ja pippurilla.
- 5 Grillaa liha kuumassa grillissä molemmin puolin. On hyvä käyttää apuna digitaalista paistomittari (sisälämpötila n. 54-56 astetta).
- 6 Kääräise liha folioon ja anna sen vetäytyä rauhassa noin kymmenen minuutin ajan. Viipaloi liha ohuiksi siivuksiksi poikkisyin.
- 7 Tarjoa rucolasalaatin, avokado-paprikasalsan ja Nederburg Shiraz -punaviinin kanssa.

Vinkki! Eteläafrikkalaiset punaviinit toimivat erityisesti riistamaisemman lihan sekä savustetun tai avotulella grillatun lihan kanssa, sillä maan punaviineissä itsessään aistii usein savuisia aromeja.



Resepti: Louise Mérus

Louise Mérus on suomalainen kokki, joka on asunut ja opiskellut Etelä-Afrikan Kapkaupungissa. Hänen erikoisosaamistaan ovat afrikkalaiset perinneruoat ja mausteet.

½ rkl chilihiutaleita

AVOKADO-PAPRIKASALSA

2 avokadoa

1 punainen paprika

mehu yhdestä limestä

½ punainen chili

1 rkl oliiviöljyä

LISÄKSI:

1 ruukku rucolaa

hiutalesuolaa

mustapippuria