



Middag

Flankstekstacos

Detta är ett recept på tacos av flankstek som serveras med bland annat en frisk rabarbersalsa, perfekt till sommaren!

4 portioner

Tillagningstid ca 1h (exkl. marinering över natten)

Ingredienser

Marinad

- 600 g flankstek
- 2 vitlöksklyftor
- 1 dl soja
- 1 dl olja
- 2 msk rödvin eller rödvinsvinäger
- 1 tsk honung
- 2 msk paprikapulver

Bondbönsguacamole

- 300 g bondbönor, frysta men tinade eller färska och skalade
- 2 vitlöksklyftor
- 2 msk citronsaft
- 1/2-1 dl rapsolja
- 1 tsk salt

Gör så här

1. Blanda vitlök, soja, olja, rödvin, honung och 1 msk paprikapulver med salt och peppar i en platspåse. Lägg ner köttet och låt stå över natten.
2. Torka av köttet med hushållspapper. Rubba med salt, peppar och paprikapulver och grilla sedan på direkt värme i 4 minuter per sida. Låt vila 15 min. Skiva tunt.
3. Bondbönsguacamole: Mixa alla ingredienserna med en stavmixer.
4. Rabarbersalsa: Hacka rabarber, chili och rödlök fint, blanda med övriga ingredienser.
5. Servera tacon med bondbönsguacamole i botten, lägg sedan i köttet och därefter salsa. Toppa med lite lime och koriander.
6. Njut!

Rabarbersalsa

- 2 rabarberstjälkar
- 1/2 rödlök
- 1 msk äppelcidervinäger
- 1 spansk peppar
- 1 tsk honung (ev lite mer vid behov)
- 1 nypa salt
- 2 msk rapsolja

Till servering

- flingsalt
- 12 tacobröd (små, gärna med majs mjöl)
- 2 lime
- 1 kruka koriander

