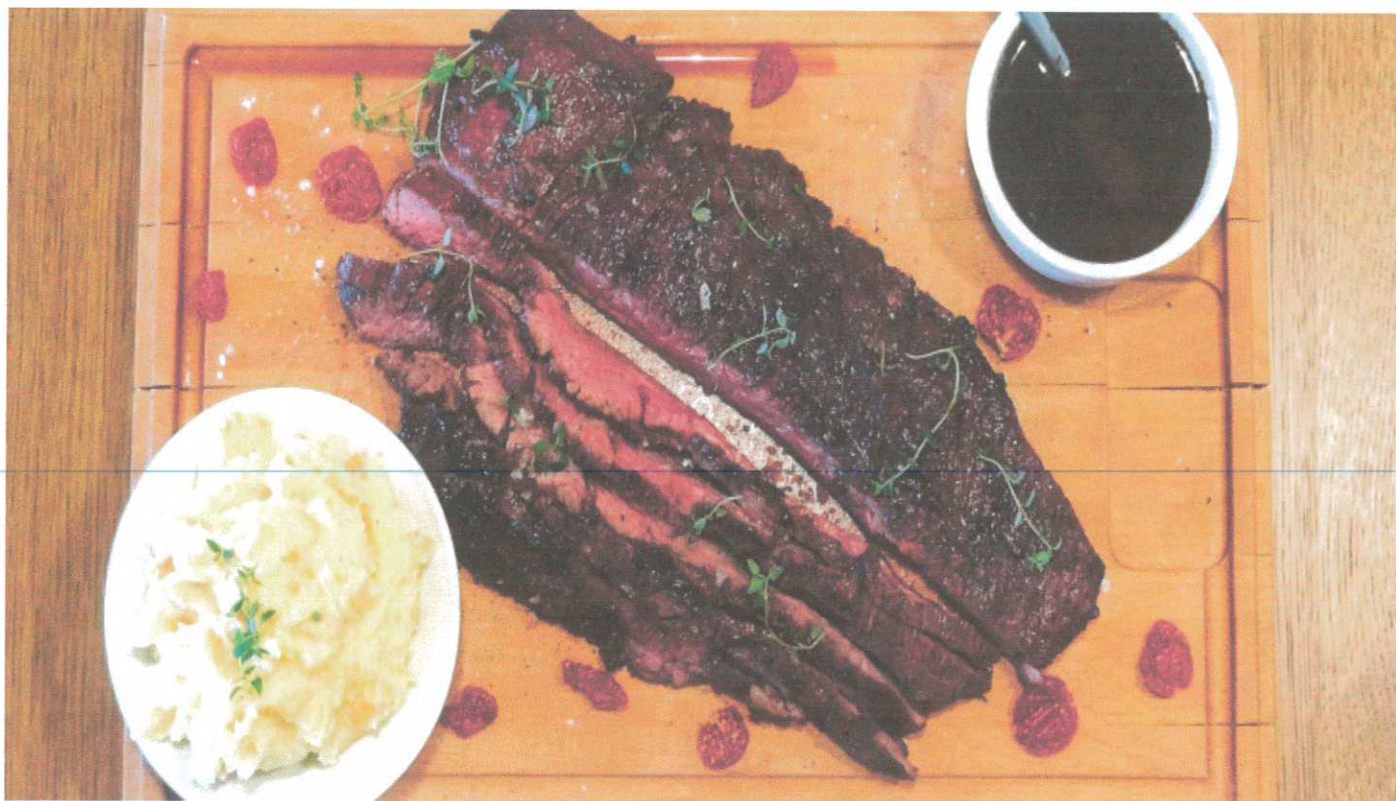


# Flap-meat steak med grov rodfrugtemos / Grill & Kokkerier

 grillkokkerier.dk/2013/04/27/flap-meat-steak-med-grov-rodfrugtemos/



Jeg går normalt meget ind for at købe lokale råvarer og støtte den lokale produktion. Der er dog ét område hvor jeg stadig må se mig selv købe produkter fra udlandet da de simpelthen ikke findes tilsvarende i Danmark.

Det er nogle af de mere specielle amerikanske oksekød udskæringer jeg tænker på her.

Man kunne sikkert godt finde en slagter her i landet som kunne lave udskæringen til mig. Desværre så har vi i Danmark fået fremdyrket en manisk tendens til at alt skal være så fedtfattigt som muligt. Derfor er de fleste stykker kød i Danmark også så magre og kedelige at de højst sandsynligt kommer fra en gammel afdanket malkeko.

De amerikanske udskæringer derimod har en fantastisk flot fedt mamorering inde i kødet – noget som gør at kødet er en fryd at tilberede da det bliver saftigt og lækkert uden problemer.

Heldigvis er danskerne nu også begyndt at få øjnene op for disse udskæringer og derfor kan vi jo håbe at de med tiden vil kunne komme fra danske kvæg også.

## Flap-hvad-for-noget?

I denne uge har jeg leget med udskæringen [Flap-meat](#), som kommer fra den del på koen som amerikanerne kalder Bottom Sirloin. Det er en flad muskel som hænger ned på siden lige foran bagbenet på koen og minder på mange måder om den mere velkendte flank steak.

Den er mere bred end lang og typisk 3-5cm tykke når de er størst. Når jeg siger at den er bred, så er det fordi fibrene går på den smalle led af kødstykket og når man skal skære det i skiver, ja så skal man altså skære det på den lange led.

Den amerikanske udgave er fint mamoreret og når den er tilberedt til ca 54C i kernetemperatur, så er den så mørk at den nærmest falder fra hinanden. Smagen er intensiv af okse og det kunne fint laves med lidt salt og peber som eneste krydding.