

## Flankstek med nudelwok och srirachamajjo

Hej söndag! Hej våren! Hörde på Nyhetsmorgon att våren officiellt nu har kommit. Bara den här helgen har ljuset känts annorlunda. Tog fram glajjorna igår. Älsk på det!

Äntligen lyckades jag få till en flankstek så där mör och rosa. Tjoho! Lite lättare var det kanske för att jag använde mig av sous-viden som jag fick när jag fyllde år. Då behövde jag inte oroa mig för innertemperaturen.



## Flankstek med nudelwok och srirachamajjo

**4 personer**

### Flankstek

500 g flankstek

1/2 lime

Chiliflakes

Salt, peppar

### Nudelwok

1 gul lök

900 g frysta wokgrönsaker

Salt, peppar

2-3 msk sesamolja

1 paket risnudlar (å 180g)

### Srirachamajjo

0,25 dl srirachasås

1 dl majonnäs

**Flanksteken:** Lägg köttet i en zip-lock- eller vakuumpåse och tillaga med Sous Vide i vattenbad på 54 C i 1,5-2h. När det är dags att äta tar du upp köttet, torkar av det och gnider in det med olja och salt. Stek med en klick smör och olja eller grilla på hög värme 30 sekunder på varje sida så köttet får yta. Har du inte tillgång till utrustning för Sous Vide går det lika bra att grilla eller steka köttet på hög temperatur ca 1 min på varje sida och sedan baka klart i ugnen på 180 C tills innetemperaturen är 54 C. Skiva sedan upp den i centimetertjocka skivor som du skär rakt över fiberriktningen.

**Nudelwoken:** Hacka löken och stek den mjuk på medelvärme i en stekpanna med lite olja. Ha ner wokgrönsakerna och stek dem så de får fin färg och blir klara. Det går lite fortare om du tinar grönsakerna innan. När grönsakerna börjar torka till, slå på sesamoljan. Smaka av med salt och peppar. Koka nudlarna enligt anvisningen på förpackning. Häll av vattnet och blanda ner nudlarna med wokgrönsakerna i stekpannan. Stek ytterligare någon minut.

**Srirachamajjo:** Rör ihop srirachasås med majonnäs och smaka eventuellt av med en liten nypa salt om det behövs.

Inspirationen kommer från [Landleys kök](#). Har gjort någon justering för att det ska passa oss.