www.vinogmad.dk

Flap Meat oksekød

Lækker gæstemenu fyldt med velsmag. Flap Meat oksekød er en super mør og velsmagende udskæring der er lidt overset. Efter vores mening smager flap steak (bavette på fransk) bedre end de fleste bøffer, vi har fået. Kødet har simpelt hen mere smag. Samtidig er det englemørt.

Marinade til Flap Meat
Soja
olivenolie
akaciehonning
balsamico
rosmarin tørret
paprika
hvidløg
salt og peber

Kødet marineres nogle timer, steges på grill og hvil inden udskæring

Kartoffel tårn
Kartofler skæres i tynde skiver på mandolinjern.
Hver skive pensles med smør og krydres med frisk timian, salt og peber
Vi brugte vores muffinbageplade til at stable "tårnet" – det fungerede perfekt
Bages i ovnen ved 200 grader i ca 40 min.

Små **cherrytomater** er halveret og langtidsbagt i ovnen ved 100 grader i 2 timer.

Blandet økologisk **salatmix med grillede nektariner og friske brombær**, med en dressing af olie/æbleeddike/honning.

Retten blev serveret med **Konvent Divinus Cuvée** rødvin med mørkerød og intens aroma. Tæt, fyldig og kraftig smag af cassis, brombær og modne kirsebær. Denne cuvée indeholder Lamberger Aulese 66,1% Merlot Auslese 16,95% Cabernet Sauvignon 16,95%. Et perfekt eksempel på tysk håndværk og er på niveau med de bedste internationale vine.
Auslese (tysk: udvalgt høst) er en tysk vinbetegnelse for vin af sent høstede druer, som er et niveau mere moden end Spätlese inden for *Prädikatswein*-kategorierne i den tyske vinklassifikation. Druerne plukkes fra udvalgte, meget modne klaser om efteråret (ultimo november/primo december) og skal håndplukkes. Som hovedregel kan Auslese-vine kun laves i de bedste høstår.