

Flanksteak mit Chimichurri und Süßkartoffelpüree

Flanksteak

Süßkartoffeln

Milch oder Kokosmilch

Salz / Pfeffer / Chilipulver oder Cajun Spice

Zutaten für Chimichurri

- 2 Bund Petersilie
- 1 EL Thymian (getrocknet)
- 1 Tasse Olivenöl
- 1 Prise Pfeffer (aus der Mühle)
- 1 TL Salz
- 1 TL Chilipulver oder Chili
- 4 Stk Knoblauchzehen
- 2 Stk Schalotte
- 1 Stk Limette (oder Zitrone)
- 1 EL Oregano (getrocknet)

Flanksteak würzen und Grillen.

Süßkartoffeln in der Schale kochen oder Grillen. Von der Schale befreien. Milch aufkochen, Süßkartoffeln in die Milch stampfen und würzen.

Für die Chimichurri-Sauce zuerst die Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Dann Knoblauch und Schalotte schälen, ebenfalls sehr klein schneiden und zusammen mit der Petersilie in einen Mörser geben – gut zerdrücken. Anschließend Limette waschen, etwas Schale abreiben, auspressen und beides mit in die Mörser-Schale geben. Zum Schluss Chilipulver (oder frischem Chili), Pfeffer, Olivenöl, Thymian, Oregano und Salz einrühren und gut abschmecken.