Porterstek

Enkelt och suveränt gott!

Antal portioner: 6

1,5 kg benfritt kött fransyska, innanlår, utvalda bogdelar
0,75 dl kinesisk soja
1 dl outspädd svartvinbärssaft
1 st flaska porter (33cl)
1 st stor gul lök, skuren i klyftor
8 st enbär, stötta
10 st svartpepparkorn
1 tsk torkad timjan

Gräddsås
8 dl av kokspadet
2 dl grädde
4 msk vetemjöl
3 msk rönnbärs- eller vinbärsgelé

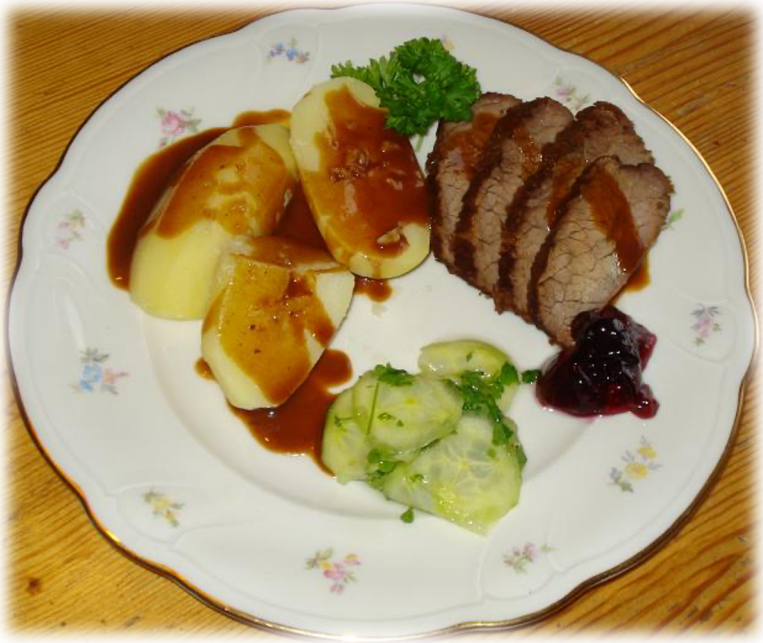

Foto: Linda Samuelsson

Till servering
Kokt potatis
Pressgurka
Svartvinbärsgelé

Gör så här:

1. Häll soja, saft och porter i en gryta som precis rymmer köttet. Lägg i lök och kryddor.
2. Lägg i steken och köka upp. Sänk värmen och koka på svag värme under lock ca 1,5 timme. Ös steken några gånger under tiden. Låt den vila i buljongen minst 15 minuter. Lyft upp steken och vira in den i aluminiumfolie.
3. Såsen: sila och mät kokspadet, späd eventuellt med vatten till 8 dl. Koka upp kokspad och grädde. Rör ut mjölet med 1 dl vatten. Vispa ner redningen i såsen och koka cirka 5 minuter. Blanda i gelé och smaka av.
4. Skär steken i skivor (tunna eller tjock beroende på smak) och servera med sås, kokt potatis, pressgurka och svartvinbärsgelé.

Lilla Spännefalla
www.LillaSpannefalla.se
Turism, Lantbruk, Kött & Sten