inköpslistan.se

Av: Iréne

6 port

Övrigt, Huvudrätt

KÖTT FONDUE MED GODA SÅSER*

Ingredienser

500 kg fläskfile
500 kg oxfilé

Marinad till fläskfilén

1/2 dl rapsolja
1/2 dl soja
1/2 dl vinäger, rödvin
1/2 tsk svartpeppar
2 klyftor vitlök *(pressade)*

Marinad till oxfilén

1 dl rapsolja
vinäger, rödvin *(1/4 dl)*
1/2 dl soja
svartpeppar *(3/4 tsk)*
tomatpuré *(1/4 dl)*
1/2 msk paprikapulver

Buljong

1 liter buljong, ox
1 dl matlagningsvin rött *(eller rött vin)*
3 msk soja
8 st kryddpeppar, hel
8 st svartpeppar, hel
1 st lagerblad

Glöm inte att du behöver:

rödsprit *(för lågan under grytan)*

Tillbehörs-förslag

potatiskroketter
sallad, blandad
kalla såser *(4 - 5 sorter)*
sås"såser"

Gör så här

Putsa köttet och skär det i ganska långa tunna bitar, eller kuber.
Marinera gärna över natten.
Tag upp köttet och lägg i i två skålar att ställa på bordet.

Koka upp buljongen med alla ingredienserna i fonduegrytan. Låt puttra under lock 10 minuter.
Ställ grytan över fonduställningen och tänd veken.

Servera med en stor blandad sallad,
potatiskroketter och 4 - 5 olika såser t.ex. några från underrubriken "såser".
Välj kalla såser i olika smakriktningar, t.ex:

Mango Chutney sås,Het chilisås,
Ananassås,Rosa sås,Currysås med fruktsmak,Vitlöksås,Bernaisesås

Nu får varje gäst trä kött på sitt foduespett och tillaga i buljongen.

Naturligtvis kan man välja att bara ha ett slags kött. Då är det bara att dubbla fläsk- eller oxfilén.