



bild saknas

- ▮ 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
potatiskroetter
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,
potatiskroetter 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.