



bild saknas



- 4 port
- Nötkött, Huvudrätt, Lättlagat, Fest

PORTERSTEK*

Ingredienser

1,5 kg fransyska (eller nötstek)
1 flaska öl, 3,5% (helst Porter)
1 dl saft, vinbär (outsädd)
1 dl soja (kinesisk)
1 tsk timjan
6 st enbär (kan uteslutas)
6 st svartpeppar, hel
2,5 tärningar buljong, ox
1 st lök, gul (stor)
grädde, visp (eller matlagingsgrädde)

Tillbehörs-förslag

potatis (kokt)
morötter (kokta)
ärter (kokta)
syltlök
mormors inlagdagurka
(se under "tillbehör")
vinbärsgelé

Gör så här

Dagen innan:

Skär löken i bitar. Blanda lagen, ge den ett uppkok i en stor hög gryta.

Lägg i steken. Sjud i 1½ timme. Vänd steken efter halva tiden. Låt sedan steken få vila i grytan i 20 minuter.

Innan servering.

Skär fina skivor av steken och värm dem i skyn. Tag upp skivorna lägg upp och håll varmt under folie.

Sila sedan skyn. Red av den med vetemjöl och töm sedan i grädde.

Smaka av såsen.

Serveras med kokt potatis, kokta grönsaker, inlagd gurka ("Mormors snabba inlagda gurka" se under kategori "tillbehör") och vinbärsgelé.