

inköpslistan.se

Av: Iréne

- 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 matlagningsgrädde)*

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.