



Porterstek

Portioner: 6 – 8

Ingredienser

- 1,6 kg fransyska eller liknande nötkött
- 33 cl Porter
- 1,5 dl soja
- 1,5 dl utspädd svartvinbärssaft
- 6 st svartpepparkorn
- 6 st krossade enbär
- 2 tsk torkad timjan
- 2 st stora vitlöksklyftor
- 1-2 st lökar
- 2 st Mörk oxbuljongtärningar

Sås

- 8 dl sky
- 2 dl grädde
- 5 msk vetemjöl

Gör så här

1. Välj en gryta där köttet kommer att ligga "lite trångt".
2. Klyfta löken och dela vitlöken. Lägga alla ingredienser utom köttet i grytan och koka upp.
3. Lägg ner köttet och sjud i ca 30 minuter. Vänd på köttbiten.
4. Om du har en kötttermometer för kokning så stick in den i tjockaste delen av köttet. Annars kan du räkna med drygt 1,5 timmar tills temperaturen i köttet är 70-75 grader.
5. Låt köttet kallna i sitt spad. Minst 30 minuter.
6. Sila ner skyn i en stor kastrull - det ska bli MYCKET sås! Späd med vatten om det behövs så det blir 8 dl.
7. Red med grädden och vetemjöl och koka sakta i 3-5 minuter. Någon kryddning behövs inte - den smakar massor!
8. Skiva köttet ganska tunt, lägg i ett varmt djupt fat och håll över såsen.

Servera med kokt potatis, svartvinbärsgelé och en Grönsallad.