

Pepparstek

En verklig klassiker blir mycket bra med liten insats. Fin bjudmat. Ingredienser 4 personer

2 tsk hela svartpepparkorn

2tsk hela vitpepparkorn

2tsk hela grönpepparkorn

2tsk fänkålsfrön

4 marmorerade biffar i önskad storlek

2 msk smör

2 msk rapsolja

3 msk hackad Scharlottenlök

1dl färdigblandad fond (1 del koncentrat och tre delar vatten) 1 dl

vispgräddde 5 cl cognac eller mörk rom 2 tsk Dijon senap

Salt efter smak Så här gör Du

Lägg pepparkorn och fänkålsfrön på en vit bakpapper och vik ihop till ett tätt paket. Krossakornen med baksidan av en kraftig kniv eller en hammare mot en skärbräda. Torka köttbitarna torra med hushållspapper och gnid in dem med kryddblandningen. Hetta upp smör och olja in en stekpanna. Stek köttbitarna 2-4 minuter på varje sida. Tiden beror på tjocklek och hur blodigt man vill ha köttet. Lägg över köttet i en skål och täck så att det håller sig varmt.

Lägg i Schalottenlöken i stekpannan utan att göra rent den. Tillsätt fonden och rör upp alla kryddor som fastnat i pannan. Tillsätt gräddde och cognac. Koka bort lite vätska så att såsen tjocknar. Smaka av med salt. Allra sist rör Du i senapen. Salta lätt på köttbitarna och lägg upp dem. Häll pepparsåsen över och servera med en sallad eller Din favoritptatis En verklig klassiker blir mycket bra med liten insats. Fin bjudmat.



Omdöme

Mycket bra smak på både kött och sås. När man är många blir är det balansgång med hur lång tid köttet skall stekas med tanke på eftervärmningen.