

Flamberad pepparstek (10 personer)

10 bitar oxfilé à ca 150 gram
7½ dl stark oxbuljong
3 msk finhackad lök
1½ dl madeira (helst torr)
1½ tsk färsk dragon
7½ dl vispgrädde
5 msk krossad grönpeppar
2½ msk konjak
salt och svartpeppar

Sås Koka upp buljongen med lök, madeira och dragon. Koka tills 4 dl kvarstår.

Tillsätt grädden och låt det hela sjuda tills såsen är lagom simmig.
Sila såsen och tillsätt grönpeppar.

Kött Krydda biffarna med grovmalen svartpeppar (helst nymalen) runt om.
Stek i het panna 3-4 min på varje sida. Ta bort pannan från värmen,
häll över konjaken och tänd på.

Lägg upp Lägg upp på varma tallrikar och blanda stekskyn med såsen.
Smaksätt med salt och ev. mer konjak om det behövs. Häll lite sås över
biffarna.

Tillbehör Servera med grön sparris, lite tomatsallad eller annan grönsak samt
ugnsstekt potatis eller hasselbackspotatis.