

Denna rätt tillagades av Gustav, Christer och Lars Ö.

Hjortstek med rödvinssås och potatisgratäng

6 portioner

- 1 kg hjortstek
- 1 st morötter
- 1 st Gul lök
- 1 äpple
- 1 st Rotselleri
- 0,1 st krukor Timjan - färsk
- 1 msk Enbär
- 4 dl Rött vin
- 4 dl Vatten
- 1 msk Tomatpuré



Tillagning

Bind upp stekarna med hushållssnöre och gnid in den med salt och peppar. Bryn dem runt om i smör och olja fördelade i en stekgryta.

Skala och dela morot, äpple och lök. Skala och skär rotselleri i grova bitar. Lägg alltsammans i grytan tillsammans med timjankvistar och enbär. Tillsätt rödvin och vatten. Vispa ner tomatpuré. Sätt grytorna i ugnen 125°C och ta upp temperaturen med stektermometer till 56 °C.

Sås

- 1 gul lökar
- 3 msk smör
- 5 tsk tomatpuré
- 5 msk balsamvinäger
- 5 tsk strösocker
- 5 msk spad från hjortsteken
- 10 dl rödvin
- 10 dl vatten

Klassisk potatisgratäng

En krämig potatisgratäng som passar utmärkt till exempelvis kött eller kyckling. Tricket för att få gratängen perfekt krämig är att låta potatisen puttra en stund i grädde innan gratängen gratineras i ugnen.

Ingredienser

- 1 kg Potatis Fast
- 1 st Gul lök
- 6 st klyftor Vitlök Vanlig
- 1 msk Olivolja
- 2 msk Mat & Bak Smör
- 3 dl Vispgrädde
- 2 dl Standardmjölk
- 1 tsk Salt Fint
- 3 krm Svartpeppar Malen
- 150 g Riven Västerbottensost
-



Tillagning

1. Sätt ugnen på 200 grader. Skala och skiva potatisen. Skala och strimla löken och skala och finhacka vitlöken.
2. Värm olja och smör i en stor kastrull och fräs potatis, lök och vitlök utan att det tar färg. Tillsätt grädde, mjölk, salt och peppar. Låt puttra på svag värme i ca 15 min.
3. Häll över allting i en gratängform och fördela riven ost över. Gratinera i ugn i ca 45 min. Servera potatisgratängen med brysselkål, körsbärstomater och vinbärssgelé.

NavajaCrianza, 2017

Spanien, Rioja

Nr 22652

Kryddig, något utvecklad smak med fatkaraktär, inslag av mörka körsbär, dill, korinter, choklad, kaffe och vanilj. Serveras vid 16-18°C till rätter av lamm- eller nötkött.

