

Varmrätten tillagades av Magnus och Stig med lite hjälp från fler matlagare

SYNDIGT GOD PORTERSTEK

Ingredienser

8 Portioner

- 1.6 kg stek, benfri
- 33 cl Porter
- 1.5 dl kinesisk soya
- 1.5 dl utspädd svartvinbärssaft
- eller 3 dl madeira eller portvin
- 6 st svartpepparkorn
- 6 st krossade enbär
- 2 tsk timjan, torkad
- 2 st stora vitlösklyftor
- 1 st stor gul lök i klyftor
- 2 st köttbuljongtärningar eller motsvarande mängd fond
- **Såsen (det viktigaste)**
- 8 dl sky
- 5 msk vetemjöl
- 2 dl grädde, kokbar
- **Om såsen blir för ljus - använd sockerkulör, den ska vara riktigt mörk.**



Gör så här:

Välj en gryta där köttet kommer att ligga "lite trångt".

Klyfta löken och dela vitlöken. Lägg alla ingredienser utom köttet i grytan och koka upp.

Lägg ner köttet och småkoka/sjud i ca 30 minuter. Vänd på köttbiten.

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.

Låt köttet kallna i sitt spad. Minst 30 minuter, men gärna över natten. Man kan också servera den direkt, men det där med att kyla den är enligt ursprungsreceptet.

Sila ner skyn i en stor kastrull - det ska bli MYCKET sås! Späd med vatten om det behövs så det blir 8 dl.

Red med grädde/mjölblandning och koka sakta i 3-5 minuter. Någon kryddning behövs inte - den smakar massor!

Skiva köttet ganska tunt, lägg i ett varmt djupt fat och häll på den heta såsen.

Färdigt att servera!

Dandelion Vineyards Lionheart of the Barossa Shiraz, 2020

Australien South Australia

Produktnummer: Nr 2129

Smakrikt, mycket fruktigt vin med rostad fatkaraktär, inslag av björnbär, svartpeppar, plommon, mörk choklad, kaffe och vanilj. Serveras vid cirka 18°C till smakrika, gärna grillade rätter av lamm- eller nötkött

