

Porterstek

6-8 port.

1 ½ kg nötkött ex fransyska eller rostbiff
2 msk smör eller olja
1 flaska porter
½ dl koncentrerad svartvinbärssaft
1 dl Kinesisk soya
1 tsk timjan
6 st enbär
6 st svartpepparkorn
2-3 st köttbuljong tärningar
2 st hackad vitlöksklyftor
1 st grovhackad gullök

Sås

8 dl stesky 2 dl grädde
5 msk vetemjöl

STEKTID: 1-2 tim.

Putsa köttet och bind upp det om så behövs.

Bryn fett i en gryta. Lägg ned köttet och låt det brynas runt om. Lägg i kryddor och lök. Sätt i en stektermometer. Späd med varm vätska och låt köttet steka under lock på svag varme ovan på spisen. Ta upp steken när termometern visar 70°C.

Späd skyn om så behövs. Tillsätt grädde. Red av såsen och låt den koka 3-5 minuter. Smaka av
Servera med såsen, potatis och kokta grönsaker samt grönsallad, lingonsylt eller vinbärsgelé och någon ättiksinläggning.