Middag

Porterstek på fransyska

Detta recept på porterstek från Paul Svensson är den perfekta söndagssteken. Den kräver lite tid men det är värt det. Skyn får du i samband med tillagningen. Servera med vilka tillbehör du vill, till exempel ugnsrostade rotfrukter.

6 portioner
Tillagningstid ca 2 timmar.

Ingredienser

- 1,5 kg fransyska
- 33 cl porteröl (en flaska)
- 1,5 dl madeira
- 3 st enbär
- 5 kvistar timjan
- 10 st svartpepparkorn
- 1 dl ekologisk sojasås
- 3 dl köttbuljong
- 3 st lagerblad
- 1 st gul lök
- 2 klyftor vitlök
- 1 st morot, skivad
- 2 msk vinbärsgelé
- 2 msk vetemjöl eller maizena till redning
- 2 msk vatten till redning

Gör såhär

1. Hacka lök och krossa vitlök. Slå på porter, madeira, köttbuljong och övriga ingredienser utom mjöl och vatten i en ugnsfast gryta med lock och koka upp.

2. Bryn steken ordentligt runtom och lägg den i porterskyn.

3. Baka i ugn på 140° till en innertemperatur på 58° (för rosa till mediumrött kött). Tag ut och lyft locket. Låt svalna i lagen.

4. Sila sedan av lagen, värm och red den med toppredning till en sky.

5. Servering: Skiva köttet och ringla över skysåsen.

6. Njut!

Foto: Yle
Recept: Paul Svensson