

Slottsstek

(6-8 personer)

1.5 kg nötkött av ben, av t.ex. fransyska. innanlår eller entrecote eller
1 kg nötkött utan ben
2 msk smör eller margarin
1.5 tsk salt, vitpeppar
2 gula lökar, i klyftor
4 ansjovisfiléer
1 lagerblad
5 vitpepparkorn
5 kryddpepparkorn
1 morot
1 msk vinäger eller 1.5 tsk ättika
1 msk sirap

Till såsen:

4 dl sky
1 dl grädde
3 msk vetemjöl

Bryn matfettet i en gryta och lägg i köttet. Bryn köttet runt om och krydda med salt och nymald vitpeppar. Häll på vatten så att det når upp till en fjärdedel av köttets höjd och lägg i lök, ansjovis, lagerblad, vit- och kryddpeppar och morot. Tillsätt vinäger och sirap och minska värmen något. Låt köttet sakta koka underlock 1.5-2 tim. Ös och späd ibland. Ta upp köttet, sila skyn och späd den ev. med mer vatten, så att du får ca 4 dl sky.

Rör ut vetemjölet med grädden och vispa ner redningen i skyn. Låt såsen koka minst 3 min, smaka sedan av den. Låt köttet "vila" 10-15 min, innan det skärs upp i tunna skivor omedelbart före serveringen.

Servera med
kokt potatis, sås, kokt broccoli och vinbärsgelé
stekt potatis, sås, lingon och inlagd gurka.

2.5 tim