KÖTT

Sjömansbiff på mitt vis

Kock: **Lotta Öström** Tid: **90 min** Portioner: **3**

90

Riktig husmanskost blir man aldrig less på! Här är min variant av sjömansbiff som är gjord på älgkött och kryddad med kummin.

Jag använde egen kokt buljong men det går lika bra med kalvfond som du späder med vatten enligt instruktion på flaskan till samma mängd.

INGREDIENSER

0.5 deciliter vetemjöl
450 gram innanlår av älg el nöt
salt
peppar
3 rejäla klickar smör
2 stycken gul lök stora
1 nypa strösocker
2 deciliter öl
4 deciliter buljong
1 stycken lagerblad
1 tesked hel kummin

8 stycken stora potatisar
0.5 deciliter hackad färsk persilja

GÖR SÅ HÄR

1. Skär köttet i 1/2-1 cm tjocka skivor och salta och peppra lite lätt, det räcker på ena sidan. Vänd sedan köttet i vetemjöl. Stek dem i en rejäl klick smör tills de har fått fin färg. Lägg över i en stekgryta.

2. Skala och skiva löken i ganska tjocka skivor. Stek den mjuk i en rejäl klick smör och strö över en nypa strösocker. Tillsätt löken i grytan med köttet. Häll på ölen och buljongen samt lagerbladet och kummin. Låt puttra på svag värme under lock i 50 min. Rör om försiktigt ett par gånger under tiden det puttrar.

3. Under tiden grytan puttrar så skala potatisen och skiva den i 1/2-1 cm tjocka skivor. Stek potatisen i en rejäl klick smör och salta och peppra. Den behöver inte vara helt klar utan bara fått lite färg.

4. När köttet puttrat klart så vänd försiktigt ner den stekta potatisen i köttgrytan och rör om. Låt puttra ytterligare 10-15 min så potatisen blir klar. Strö över hackad persilja och servera.