



Söndagsstek med gräddsås

Kock: **Per Morberg** Tid: **150 min** Portioner: **4**



Jag bryner steken på alla sidor och sedan får den puttra länge i ugnen.

Jag pytsar i en skvätt vatten då och då, tar vara på skyn och kokar ihop den med grädde till en lagom simmig sås. Jag reder aldrig av den med mjöl. - Per Morberg



INGREDIENSER

750 g benfritt nötkött av fransyska eller innanlår
6 st kryddpepparkorn
2 msk smör
5 dl köttbuljong
1 msk tomatpuré
1 st morot
2 st små knipplökar
5 st persiljestjälkar
3 st lagerblad
1 nypa salt och peppar
6 st vitpepparkorn
2 st ansjovisfiléer

0.5 msk sirap
1 msk vinäger
Gräddsås
1 st skyn från stekningen
2 dl vispgrädde
2 msk svartvinbärsgelé
1 nypa salt och peppar

GÖR SÅ HÄR

- 1** Värm ugnen till 175°C. Putsa och torka av köttet. Bind upp det med hushållssnöre och krydda med salt och peppar.
- 2** Hetta upp smör i en stekgryta. Bryn köttet väl runt om. Tillsätt buljongen och tomatpurén och låt koka upp. Skumma av.
- 3** Skala och skiva moroten. Skala och klyfta löken och grovhacka persiljestjälkarna. Lägg ner alltsammans i grytan tillsammans med kryddor, ansjovis, sirap och vinäger och låt koka upp.
- 4** Lägg på lock, sätt in grytan i den nedre delen av ugnen och stek i 60 - 90 minuter tills köttet känns mört. Köttet ska släppa lätt från stekgaffeln när du stuckit i det. Ta ut steken och håll den varm i aluminiumfolie.
- 5** Sila skyn och skumma av fett. Häll sky, grädde och gelé i en kastrull och låt koka ihop tills ca 4 dl återstår. Smaka av med salt och peppar.
- 6** Skär steken i jämna skivor tvärs över muskeltrådarna. Lägg upp dem på varm tallrik och servera med såsen, kokt potatis och pressgurka.