

Mamis Mat



Farsans stek

Recept från Mia Werkentoft

1. Stoppa köttet med katrinplommon. Ju fler ni tar desto saftigare blir köttet, samt får mer smak.
2. Krydda köttet med salt och peppar på alla sidor. Bryn sedan köttet i pannan tillsammans med smör, så att den får en fin stekyta.
3. Håll i vatten. Vattnet ska inte täcka köttet utan ska vara ungefär upp till hälften. Lägg i kryddpeppar samt lagerblad.
4. Låt puttra på medelhög värme i ca en timme.
5. Lägg i morötterna.
6. Vill man att köttet ska ha mer smak kan man redan nu slänga i en buljongtärning.
7. Dags för såsen! Ta en stor klick margarin i en panna och låt den smälta.
8. Rör sedan i mjölet så att det blir tjockt.
9. Håll i grädde samtidigt som du rör om.
10. Ta skyn som steken legat och gosat i och portionera upp i såsen tills det blir en bra smak.
11. Ha i en stor klick äppelmos och rör om. Ju mer äppelmos desto sötare blir såsen. Smaka av hela tiden.
12. För att få en önskad färg på såsen häller du i soja. Portionera ut efter önskad färg.
13. Potatisen sätter ni på när det är ca 20 min kvar av steken.

Servera tillsammans med ett glas mjölk och chokladpudding till efterrätt.

Ingredienser

Salt
Svartpeppar
Vitpeppar
Katrinplommon
Lagerblad
Hel kryddpeppar
Potatis
Morötter
Champinjoner
Köttbuljong
Soja
Grädde
Mjöl
Äppelmos
Vinbärsgeleé
Margarin
Potatis



Receptet är från
avsnitt 8