



SLOTTSTEK MED PRESSGURKA & GELÉ

6 PERSONER

1 kg nötsstek, nädad (Gudruns)

Smör till stekningen

6 morötter

2 gula lökar

1 bit selleri

1 hel vitlök

4-6 ansjovisfiléer

6 lagerblad

1 msk kryddpepparkorn

1 msk torkad timjan

1 dl rödvinsvinäger

2 tärningar oxbuljong

5 dl vispgrädde

1 msk svart vinbärsjelé

Salt och peppar

Maizena till redning

Gelé till serveringen

Vatten

Pressgurka:

1 gurka

4 msk socker

2 msk ättiksprit (12%)

6 msk vatten

Salt

1. Salta och peppra köttet, bryn det runt om och lägg över det i en relativt trång gryta. Skala och skiva alla grönsaker, bryn, och lägg över i grytan. Dela och lägg i vitlöken tillsatt ansjovis, lagerblad, kryddpeppar, timjan, vinäger och buljongtärningarna. Fyll på med vatten så det precis täcker. Kocka under lock i 2 timmar.
2. Gör under tiden pressgurkan. Skiva gurkan tunt och lägg i en skål. Blanda med lite salt och låt ligga i 30 minuter. Blanda socker, ättiksprit och vatten till en lag. Rör tills sockret har lösts. Krama ur gurkan och lägg den i lagen.
3. Ta upp köttet och sila över buljongen i en kastrull. Koka ihop tills det återstår 3 dl. Häll på grädden och koka ner till ca 5 dl återstår. Red till simmig konsistens med lite maizenamjöl utrört i vatten. Smaka av med vinbärsjelé, salt och peppar.
4. Skär steken i tunna skivor och servera med pressgurka och gelé.



MATGLÄDJERESAN RECEPT AV CRISTER SVANTESSON

*Crister Svantesson
en legend i svensk kokkonst.*

*Crister vill visa dig att det är lättare än du tror
att laga godmat med utmärkta råvaror.
Lycka till!*

I SAMARBETE MED

