

Grytstek av fransyska

4-5 portioner

1 kg fransyska
2 tsk flingsalt
1 gul lök
2 morötter
2 lagerblad
1 kryddnejlika
1 grönsaksbuljongtärning
1 msk kalvfond
1 tsk vitpepparkorn
2 dl rött vin
1 l vatten
Sås
2,5 dl vispgrädde
2 msk majsstärkelse
2 msk smör

Skala och hacka grönsakerna grovt.

Bind upp köttet med steksnöre om det inte är nätat och salta.

Bryn köttet i smör i en stekgryta.

Lägg i grönsaker, lagerblad, kryddnejlika, vitpeppar, kalvfond och grönsaksbuljong samt häll i vin och vatten.

Koka sakta under lock 1-1,5 timma tills köttet har 65-70 °C (149-158 °F) innertemperatur.

Ta upp steken ur grytan och låt vila under al.folie minst 20 min.

Sås

Reducera skyn till ca hälften.

Sila skyn och häll tillbaka i grytan och tillsätt grädden.

Blanda ut majsstärkelsen med ungefär dubbel mängd kallt vatten och red såsen till önskad konsistens. Lite Colorit kan användas för en trevligare färg.

Smaka av med salt, vitpeppar och fond samt blanka av såsen med smör.

Skär steken i skivor och lägg skivorna i grytan.