KÖTT

Örtiga biffar i port & rödvinssky

Kock: **Elisabeth Gabrielsson** Tid: **30 min** Portioner: **4-5**

Härligt goda biffar i dubbel vinsky.

En god vardagsrätt som passar lika gott på helgen med mumsiga smaker av timjan, dragon, lök, vin och portvin. Biffarna får simma runt i den goda skyn för maximal saftighet och smak.

INGREDIENSER

30

Biffarna
800 gram finmald blandfärs
3/4 deciliter finmalt ljust ströbröd
1.25 deciliter mjölk
1 styck ägg
1.5 tesked salt
0.5 tesked finmald svartpeppar
1 tesked torkad timjan
0.5 tesked torkad dragon
1 styck finriven vitlöksklyfta
1 matsked lökpulver
1.5 matsked smör
1.5 matsked olivolja

Portvin & Rödvinssky
2 stycken stora hackade gula lökar
50 gram smör
1 deciliter portvin
1 deciliter rött vin (inte för sött)
2-3 matskedar knorr japanese fond
2 matskedar ljus japansk soja
2 kryddmått finmald vitpeppar
8 deciliter vatten

GÖR SÅ HÄR

1. Börja med att tillreda skysåsenStek löken tillsammans med vitpeppar och smör på dryg medelvärme tills den blivit mjuk.Häll på portvin och vin, koka några minuter och häll sedan i 4 deciliter vatten, soja och 2 matskedar fond och låt koka in i cirka 10 minuter på samma spisvärme som tidigare.Häll nu i resten av vattnet och låt koka upp.Smaka av om det behövs den tredje matskeden fond.

2. Tillredning av BiffarnaBlanda ihop mjölk, ägg, kryddor, salt, vitlök och ströbröd i en bunke och blanda sedan ner den finmalda blandfärsen riktigt ordentligt.Forma till 14-16 stycken biffar och stek i smör och olja på ganska hög värme i cirka 3 minuter per sida (de är inte färdiga ännu utan ska ner i skysåsen, se nedan).

3. Biffarna i SkysåsenLägg nu i biffarna i den färdiga skysåsen för färdigtillagning i cirka 4-5 minuter per sida på medelvärme.

4. Servera gärna med råstekt potatis eller liknande, röd eller svartvinbärsgelé och någon passande grönsak.