



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



Biffarna

- 800 gram finmald blandfärs
- 3/4 deciliter finmalt ljus 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.