SÅS

Grönpepparsås

Kock: **Gino Fraiman** Tid: **30 min** Portioner: **2-3**

30

En snabblagad grönpepparsås till en saftig köttbit, i detta fall en bit entrecote!

Pepprig och lätt syrlig grönpepparsås. Matlagning är i konstant rörelse därför tycker jag om att göra om olika recept på mitt eget sätt.
#Cheffraimansmat

INGREDIENSER

Grönpepparsås
1 st grönpepparkorn i lag.
2-3 dl vitt vin
0.5 msk soja
2 msk flytande kalvfond
1 msk dijonsenap
5 dl vispgrädde
1 krm vitpeppar
salt efter smak

Bakad tomat

1 paket körsbärstomater med kvist
1 skvätt olivolja
0.5 msk socker
0.5 msk balsamicovinäger

Övrigt
2 st entrecote, à 150?200 g

GÖR SÅ HÄR

1. Såsen: I en varm kastrull tillsätter du vin och grönpepparkornen samt hälften av lagen i burken. Låt koka ca 1-2 minuter för att alkoholen ska avdunsta. Tillsätt sedan resten av ingredienserna och låt reducera till önskad konsistens. Sjuder du såsen tillräckligt länge så slipper du reda med maizena och annat tjaffs.

2. Sätt ugnen på 120 grader. I en form lägger du tomaterna och ringlar över olivolja och balsamicovinäger. Då tomaterna är lite kladdiga av olivoljan så fastnar sockret enklare på dom. Baka av i ca 30 minuter. Tomaterna är klara när dom börjar spricka upp.
Stek biffen eller entrecoten, 1-2 minuter på varje sida (beroende på tjockleken på biten), låt sedan vila ca 10 minuter.
Servera och avnjut en god middag! Smaklig måltid!