KÖTT

Hängmörad biff med grönpepparsås

Kock: **Per Morberg** Tid: **60 min** Portioner: **4**

Såsen ska vara pepprig och konjaksstark, men ändå mjuk, lätt och vänlig. Hur får man till det? Man känner det.

Om du använder koncentrerad fond på flaska måste du minska mängden rejält från detta recept och smaka dig fram. Risken finns nämligen att det blir på tok för salt.
Dryckestips
MJUKT OCH RUNTViner gjorda på Zinfandel är ofta mjuka med en viss sötma och de smakar lite björnbär. Det gör att de passar bra till kryddstarka såser. Ett bra vin i den här stilen är Ravenswood Vintners Blend Zinfandel från USA.KRYDDIGTDen typiska kryddigheten hos Pinot noir funkar också. Jag skulle välja ett vin från Chile eller Nya Zeeland, till exempel Stoneleigh Pinot Noir från Marlborough i Nya Zeeland.SMAKRIKT OCH BESKTGillar du India pale ale (IPA) ska du prova Cucapá Lookout som tillverkas av ett omtalat mikrobryggeri i Mexiko. Bryggeriet har tagit sitt namn från en ursprungsbefolkningsom heter just Cucapá och lever i Coloradoflodens delta. Finns i beställningssortimentet och man måste beställa minst 24 flaskor.

60

INGREDIENSER

800 g hängmörad biff, 4 skivor
smör till stekning
salt och svartpeppar

GRÖNPEPPARSÅS

4 st schalottenlökar
50 g smör
0.5 dl grönpeppar i lag.
0.5 dl konjak
3 dl kalvbuljong (anpassa mängd om konc fond används)
3 dl vispgrädde
salt och peppar

RÅSTEKT POTATISKAKA

1 kg stora potatisar av fast sort
salt och vitpeppar
2 msk rapsolja
100 g smör
hackad gräslök

UGNSBAKADE TOMATHALVOR

2 st tomater
1 st vitlöksklyfta
1 msk finhackad persilja
2 msk rumsvarmt smör
1 msk ströbröd
salt och svartpeppar

GÖR SÅ HÄR

1. Värm ugnen till 200°.

2. Dela tomaterna på mitten och lägg dem med snittytan upp i en ugnsform. Finhacka vitlöken och blanda med persilja, smör, ströbröd, salt och peppar. Fördela kryddsmöret över tomathalvorna och ugnsbaka dem tills de känns mjuka, 20?30 minuter.

3. Skala och finhacka löken till grönpepparsåsen. Smält smöret i en kastrull, lägg i löken samt den avrunna grönpepparn och fräs i några minuter tills löken börjar bli genomskinlig. Häll i konjaken, dra kastrullen från spisen och tänd på. Se upp med flammor ? gör det inte under fläkten! Låt konjaken brinna ut och tillsätt buljongen. Låt koka ihop tills två tredjedelar återstår. Tillsätt grädden och låt såsen koka ihop till önskad konsistens. Salta och peppra.

4. Skala och grovriv potatisen på ett rivjärn eller en mandolin. Lägg den i en bunke och salta och peppra.

5. Hetta upp olja och smör i en stor stekpanna eller flera små stekpannor. Forma en boll av potatis och pressa ur så mycket vatten som möjligt. Lägg ner den i pannan och platta ut till en kaka. Sänk värmen en aning och låt potatiskakan ligga tills den binder ihop och stekytan är fint gyllenbrun, 5?10 minuter. Vänd och stek lika länge på andra sidan.

6. Torka biffarna och putsa bort eventuella senor. Hetta upp en stekpanna och lägg i smör. Salta och peppra biffarna och stek dem i 1?3 minuter på varje sida,beroende på hur rött kött du vill ha.

7. Strö på lite hackad gräslök på potatiskakan och rör eventuellt ner ett par droppar konjak i såsen.

8. Servera biffarna med tomathalvorna, sås och potatiskaka.