

Pepparstek

Sås:

Skala och finhacka ca 4 charlottenlökar

Fräs hacket blankt i en rejäl klick smör,

Tillsätt:

1 tsk torkad dragon

1 dl Madeira (torr/halvtorr)

3 dl vatten

2 msk Mörk Oxfond (alt.en buljongtärning+lite soya)

Koka tills dess att ca 1,5 dl återstår

Tillsätt 3dl vispgrädde, sjud tills såsen är simmig och fin.

Sila såsen.

Tillsätt 1,5 matsked grönpeppar pulver (alltså i mortel krossad torkad grönpeppar).
(Denna mängd ger en rejält kryddig sås!)

Slå i stekskyn i såsen och vispa om!

För att få med alla smakämnen i skyn från stekpannan, slå gärna i en skvätt cognac eller annan alkohol som löser upp en massa gott som annars löses från stekpannan först med diskvattnet!

Kött:

Oxfile enligt eget gottfinnande!

Tex stekta bitar av olika tjocklek (1-2,5cm var och får då ta en bit efter hur blodig man gillar den), ca 2,5 min /sida. Salta och peppra. Flamblera ev med 1-2 msk Cognac (ej under köksfläkten!).

Potatis:

Tex klyftor i ugn, pommes eller gärna pressad potatis!

Tillbehör:

Tomatskivor eller minitomater!