



Foto: Lars Paulsson

Kalvstek på mormors vis

Ingredienser 8 personer

1,5 kg	benfri svensk kalvstek
3 msk	smör
2 tsk	salt
1 tsk	mald vitpeppar
2 st	gula lökar, klyftade
2 st	morötter, grovt skivade
2 st	lagerblad
4 st	persiljekvistar
4 dl	vatten

Sås

6 dl	steksky + vatten
2 msk	koncentrerad kalvfond
2 st	ansjovisfiléer
2 dl	vispgrädde
4 msk	vetemjöl
1 msk	röd vinbärsgelé
1 tsk	kinesisk soja
1 nypa	ev salt och peppar

Tillagning

Numera kan vi åter hitta svensk kalvstek i butiken. I annat fall kan du be butiken beställa hem. Butiken kan behöva några dagar på sig.

1. Bryn steken i en stekgryta. Salta och peppra.
2. Ta upp köttet och bryn därefter lök och morötter.
3. Sätt en köttermometer i steken med spetsen i mitten. Lägg tillbaka steken i grytan med lök, morötter, lagerblad och persiljekvistar.
Häll i vatten efterhand och bräsera på svag värme under lock ca 1 1/2 tim tills innertemperaturen är 68°. Låt den vila under folie medan du gör såsen och gör det sista med övriga tillbehör.
4. Ta upp kött och grönsaker. Sila och mät upp stekskyn. Häll den i en kastrull och tillsätt vatten, kalvfond och mosade ansjovisfiléer.
Koka upp. Blanda grädde och vetemjöl och håll ner det under omrörning. Låt såsen sjuda ca 5 min. Smaka av med gelé, soja, eventuellt salt och peppar.
5. Skiva steken och blanda ner eventuellt köttsaft i såsen. Servera steken med såsen, hasselbackspotatis, morotssallad, inlagd gurka, inlagda tomater och vinbärsgelé.