



## Klassisk kalvstek

### Ingredienser 6 portioner

---

1 kg        benfri kalvstek  
1 msk        torkade franska örter, herbes de Provence  
              salt  
              nymalen svartpeppar

2 msk        smör

### Garnering:

färska örter, t ex rosmarin, timjan, basilika

### Till servering:

bräserad lök  
potatiskaka

### Tillagning

---

Förbered så här om du vill servera köttet ljummet:

Bryn köttet en dag i förväg och ställ steken i kyl. Ugnsbaka på festdagen 2–3 timmar innan middagen ska serveras. Slå in den varma steken i aluminiumfolio. Vid servering, skär det fortfarande varma köttet i cirka 1 cm tjocka skivor.

Om du vill servera köttet kallt:

Bryn och ugnsbaka köttet en dag i förväg. Låt kallna och förvara övertäckt i kyl. Servera det skuret i tunna skivor, gärna rumstempererat med varma tillbehör.

1 Gnid in steken med smulade örter, salt och peppar. Hetta upp smöret i en stekpanna. Bryn köttet vackert runtom på ganska hög värme. Lägg över det i en ugnssäker form. Stick in en köttermometer så att spetsen kommer mitt i den tjockaste delen av steken.

2 Sätt ugnen på 150 grader. Sätt steken på nedersta falsen. När köttermometern visar cirka 62 grader är steken rosa i mitten, vid 70 grader genomstekt.

3 Ta vara på skyn genom att hälla 1 dl hett vatten i formen och vispa ur. Spar skyn till den bräserade löken.

4 Vid serveringen. Garnera steken med färska örter. Servera med lök och potatiskaka.