



Bräserat oxkött med vitlök

Jonny · 2024-07-15



Förberedelsetid

2,5 timmar

Svårt

medelsvårt

Portioner

6 Pers

Description

Bli inte avskräckt av mängden vitlök i receptet. Den kinesiska metoden att fräsa vitlök i het olja tar bort lukten och ger istället en himmelsk arom som absorberas av köttet.

Ingredienser

- För 6 pers som huvudrätt
- **1 kg** oxlägg eller annat oxkött som inte är så dyrt och mörkt, renskuret från senor och hinnor
- **4 msk** jordnöts- eller majsolja
- **225 g** vitlök, skalad
- **3 msk** Shaohsing-vin eller halvtorr sherry
- **1 /4 tsk** salt
- **1 tsk** socker
- **2 msk** mörk sojasås
- **1 msk** ljus sojasås
- **6 dl** klar buljong
- **0.5 - 1 tsk** potatismjöl utrört i 1 msk vatten
- **8** salladslökar (el 2 små purjo- lökar), skurna i 2.5 cm bitar

Instruktioner

1. Bli inte avskräckt av mängden vitlök i receptet. Den kinesiska metoden att fräsa vitlök i het olja tar bort lukten och ger istället en himmelsk arom som absorberas av köttet.
2. 1. Skär köttet i ca 4 cm kuber.
3. 2. Hetta upp en wok över hög värme tills den börjar ryka. Tillsätt oljan och fördela den över pannan. Lägg i vitlöken, rör om, vänd och blanda tills den får färg. Tillsätt köttet och bryn det under omrörning tillsammans med vitlöken i 2-3 min. Häll i vinet utmed wokens insida och rör om hela tiden medan det fräser och reduceras till ca hälften. Ta pannan från värmen.
4. 3. Flytta över wokens innehåll till en gryta. Skrapa ur all vätska ur woken. Krydda med saltet, sockret och sojasåsen och håll i buljongen. Låt koka upp, sänk värmen och låt sjuda under lock i 1½-2 timmar eller tills köttet är mört och det mesta av vitlöken är upplöst i såsen.
5. Kontrollera vätskenivån då och då och fyll på med hett vatten om det behövs. Rör också om i botten emellanåt så att det inte bränner vid. När rätten är färdig skall det finnas ca 3 dl sås kvar. (Rätten kan göras färdig så här långt, flera timmar eller en dag i förväg. Smaken blir faktiskt bättre om den får stå över natten.)
6. 4. När rätten skall serveras, låt koka upp och tillsätt det väl utrörda potatismjölet så att såsen tjocknar en aning. Tillsätt salladslöken, lägg på locket och låt koka några sekunder till. Lägg upp på varmt serveringsfat och servera.
7. Servera med Ris.