Småsteik med potetmos

Ingredienser



Småsteik:
♥ 800 oksekjøtt (høyrygg)
♥ 1 stor løk
♥ 7 ss smør (ca. 130 g, se tips)
♥ 5 ss hvetemel
♥ 8 dl kjøttkraft (se tips)
♥ kvernet salt og pepper

Hjemmelaget potetmos:
♥ 1 kg poteter (skrelt vekt)
♥ 50 g smør
♥ 2 dl helmelk
♥ flaksalt

Servering:
♥ kokt kålrot og gulrøtter
♥ tyttebærsyltetøy
♥ ertestuing (kan sløyfes)

Fremgangsmåte

Småsteik:
Skjær kjøttet i store terninger (ca. 4 x 4 cm) og løken i tykke skiver.

Stek løken i stekepanne i ca. 1 ss smør. La løken bli myk, blank og gyllenbrun. Sett løken til side.

Fortsett med å brune kjøttbitene i samme stekepanne. Stek kjøttet i to omganger slik at det ikke blir for fullt i stekepannen, og bruk en god spiseskje smør i pannen for hver runde. Kjøttbitene skal få god bruning på alle sider. Krydre kjøttet med salt og pepper.

Finn frem en gryte og smelt 4 ss smør i gryten. Tilsett hvetemelet og bland til en jevning. La jevningen brunes på middels varme i noen minutter mens du rører hele tiden. Når jevningen er gyllenbrun, sper du med kjøttkraften, litt og litt.

Ha så de stekte kjøttbitene og den stekte løken i gryten. Husk å koke ut stekepannen slik at du får med deg all den gode smaken som finnes i stekesjyen.

Sett på lokket og gi gryten et oppkok. Slå så ned varmen på platen og la gryten småputre / syde i 2,5 - 3 timer (se tips). Kjøttet skal være skikkelig mørt når gryten er ferdig kokt.

Smak eventuelt til med litt ekstra kvernet salt og pepper til slutt.

Hjemmelaget potetmos og øvrig tilbehør:
Mens kjøttgryten småkoker, kan du lage tilbehøret.

Skrell potetene og del dem opp i litt mindre biter. Ha dem i en mellomstor kjele. Fyll opp kjelen med vann så vannet dekker potetene godt (ikke ha salt i vannet). Kok potetbitene til de er helt møre. Sil vekk vannet.

Mos de varme potetbitene med en potetstamper. Ha først i smøret i kjelen, og bruk potetstamperen til å mose smøret jevnt inn i den varme potetmosen ettersom det smelter. Ha så i melken. Bruk nå en tresleiv eller lignende til å røre inn melken (tilsett litt ekstra melk dersom du synes den er for tykk). Smak til potetmosen med salt.

Kok biter av kålrot og gulrot møre.

Jeg lagde det ikke her, men det er også populært å servere **hjemmelaget ertestuing** som tilbehør til Småsteik, se innlegg **HER**.

Servering:
Server småsteikgryten sammen med hjemmelaget potetmos og ønsket øvrig tilbehør, som kokte biter av kålrot og gulrot, eventuelt ertestuing og tyttebærsyltetøy.

Tips

♥ Bruk rikelig med smør når du steker kjøttet og løken. Jeg bruker ca. 3 ss smør til steking av kjøtt og løk og ca. 4 ss smør til å lage den brune sausen. Husk å koke ut pannen med litt vann

slik at både smør og smak fra sjyen kommer med i gryten.

♥ Jeg lagde her kjøttkraft ved å løse opp oksefond i kokende vann (2 stk fond du chef, kjøtt og 8 dl vann). Du kan alternativt bruke ferdigkjøpt kjøttkraft eller så kan du bruke 2 stk kjøttbuljong, men smaken på gryten blir bedre med ordentlig kjøttkraft.

♥ Det er viktig at du ikke koker gryten for hardt, for det vil bare gjøre at kjøttet avgir væske og blir tørt. Gryten skal småputre (slik at det bare kommer noen små bobler innimellom) over lang tid slik at kjøttet gradvis mørner, men samtidig beholder saftigheten.

♥ For å unngå at potetmosen blir seig, bør du ikke ha salt i vannet når du koker potetene. Det er også viktig at du moser potetene for hånd med en potetstamper og ikke bruker stavmikser.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/smasteik-med-potetmos