

Marinerad stek i skivor.

Antal portioner: 4

Ingredienser

- 1 kg tinat/färskt Älg eller Nöt stek

Marinad

- 1 dl matolja eller olivolja
- 1 dl Kinesisk soja
- 2 klyftor vitlök



Gör så här:

1. Lägg den djupfrysta steken i en "Stekpåse". Klipp hål i ett hörn som du riktar uppåt och förslut därefter påsen.
2. Ugnen skall stå på 150 grader.
3. Lägg påsen på galler med en långpanna under utifall att det skulle läcka ur påsen.
4. Ställ timern på 1 timme och sätt in stek termometern i köttet, kontrollera temperaturen vid 10-15 minuters intervall tills termometern går upp till 70-72 grader för att få rosa kött eller ca: 77 grader för mer genomstekt.
5. När steken är färdig låt den svalna något.
6. Under tiden kan du göra iordning marinaden. Häll i mat/olivoljan och sojan i en bunke. Pressa vitlökshalvorna i den och vispa ihop det ordentligt till en härlig marinad.
7. Skär steken i mycket tunna skivor, doppa varje skiva i marinaden och lägg dom i bunken och häll resterande av marinaden över dem.
8. Låt köttet ligga i marinaden minst 24 timmar och vänd bunken regelbundet under tiden. (hållbarhet i kylskåp ca: en vecka)
9. Efter ett dygn kan du servera köttet som då har fått en härlig smak av marinaden tillsammans med potatis (klyft/stekt/gratäng eller kokt). Gör en fräsch sallad till det och du har en delikat middag!

Smaklig måltid!