

## Tjälknöl med svampsås (8 port)

1,6 kg kött stek (frost) - Rulle passar utmärkt.

### *Saltlag:*

12 dl	vatten
1 dl	salt
2 msk	socker
1/2 msk	svartpeppar grovmald
1	lagerblad smulat
8	enbär krossade
2 tsk	timjan
1 dl	purjolök finskuren

### *Sås:*

500 g	champinjoner färska
2 msk	margarin
1 msk	vetemjöl
4 dl	grädde
	salt & peppar
1/2 msk	soja

### **Gör så här:**

Sätt ugnen på 75-100°C.

Lägg köttet i en ugnform, ställ den i nedre halvan av ugnen.

Efter ca 5 timmar har köttet tinat, stick in köttermometern.

När termometern visar 65-70°C är köttet rosa, vid 75°C genomstekt. Tiden beror på stekens form, räkna med 12-15 timmar.

Koka upp lagen, rör så att saltet smälter och låt den kallna.

Lägg det färdiga köttet i lagen över natten, eller fram till serveringen.

Dela svamparna och skiva dem fint.

Fräs svampen med margarinet i en kastrull tills all vätska kokat in.

Pudra över mjölet, vänd runt och späd med grädden lite i sänder.

Koka sakta 30-45 minuter. Smaka av med salt, peppar, soja och späd med mer grädde.

Skär köttet i fina skivar och slå svampsåsen över.

Kumminpotatis och varm olivpaprika är gott till (Recept från [www.ica.se](http://www.ica.se)).