Grillede bøffer med pebersauce, flødestuvet spinat og nye kartofler

Pebersovs er godt hele året rundt. Her bruges den til sommergrill. Sovsen laves med de grønne madagascar pebre som fås i dåse. Du styrer sovsens styrke med mængden af peberkorn. Some like it hot! Denne ret har godt af en frugtrig rødvin som modspiller.

Opskrift af: Cecilia Martinez Søndergaard

Tilberedningstid: 1 time og 15 minutter
Antal personer: 4

Ingredienser

- 4 store, flotte bøffer af kvalitetsoksefilet
- Havsalt

Pebersovs:

- 2 store skalotteløg
- 2 spsk. smør
- 2-4 spsk. grønne Madagaskar peber (alt efter ønsket styrke)
- 4 dl oksebouillon/fond
- 3 dl rødvin
- 1 tsk. Maizena
- Lidt vand
- Salt
- 1 spsk. kold smør

Flødestuvet spinat

- Ca. 750 g friske spinatblade
- 1 spsk. smør
- 1 tsk. hvedemel
- 1½ dl piskefløde
- Salt og friskkværnet peber
- 1 knivspids revet muskatnød

Til denne ret anbefaler vi

Côtes du Rhône, La Gerbaude
Domaine Alary
Rhône, Frankrig
Varenr. 1524636

Saint-Joseph Offerus
J.-L. Chave Selection
Rhône, Frankrig
Varenr. 1505436

Côtes du Rhône, Les Bergeronnettes
Domaine La Collière
Rhône, Frankrig
Varenr. 1483136

Pago Florentino
Bodegas Arzuaga
Ciudad Real, Spanien
Varenr. 3167636

Tilbehør: nye kartofler

Fremgangsmåde

Hak skalotteløgene fint og svits dem i smør ved lav varme i en lille gryde i 6-8 minutter, uden at de tager farve. Tilsæt peberkorn og rødvin. Kog det ind til det halve. Tilsæt oksebouillon og lad det koge lidt mere ind. Rør Maizena i lidt vand og rør den i saucen. Lad det hele simre i nogle minutter, til sovsen tykner let. For en tykkere konsistens kan du tilsætte lidt mere Maizena rørt i vand. Smag til med salt. Dette kan du forberede på forhånd. Pisk 1 spsk. koldt smør i den varme sovs lige før servering for at afrunde den.

Rens spinatbladene og fjern stilkene. Damp spinaten 2 minutter i en gryde blot med det vand, der hænger ved spinaten, og klem efterfølgende overskydende vand af. Hak spinatklumpen groft, hvis bladene er store. Tøm gryden for vand, kom smør i og svits spinaten i 2 minutter ved lav varm. Drys salt, peber og muskatnød i. Rør mel og fløde sammen og tilsæt til spinaten. Lad det simre i 10 minutter under låg. Rør rundt af og til.

Kog kartoflerne. Når alt andet er klar, griller du bøfferne efter ønske og drysser dem med havsalt. Husk, at bøfferne ikke skal være for kolde, når de lægges på grillen - tag dem ud af køleskabet ca. 20 minutter før og dæk dem med plastfolie. Brug ALTID en tang til at vende kødet (gaflen laver huller i kødet, og derfra siver alt den gode saft væk...). Mærk efter din bøfs konsistens med bagsiden af tangen eller blot med fingeren (blød og eftergivende er rødstegt, mellemfast er medium, fast er desværre gennemstegt) og sørg endelig for, at gæsterne sidder klar ved bordet og venter på, at du kommer med de flotte rygende varme grillstribede bøffer.

God fornøjelse.