



Recept

Älg i fläderblommig sås

FÖR 4 PERSONER

600g benfritt älgkött, t ex högre

2 msk smör

½ dl vatten

1 tsk salt

½ tsk nymalen svartpeppar

10 finhackade enbär

½ dl koncentrerad fläderblomssaft

4 gula lökar

3-4 morötter

dl buljong

2 dl crème fraiche

salt och peppar

KANELSTEKTA ÄPPELRINGAR:

1-2 syrliga äpplen

1 msk smör

1/1 tsk kanel

TILLAGNING:

1. Skär köttet i strimlor. Bryn strimlorna i smör i en stekpanna i omgångar. Lägg över i en gryta.
2. Vispa ur stekpannan med vattnet (om fettintet inte är för bränt) och slå skyn över köttet. Tillsätt salt, kryddor och fläderblomssaft.
3. Låt steka under lock på svag värme i ca ½ timme.
4. Skala löken och skär i klyftor. Skala morötterna och skär i slantar. Lägg grönsakerna i grytan tillsammans med buljongen.
5. Låt koka på svag värme i ytterligare 20 minuter. Rör i crème fraiche och låt koka fem minuter till. Smaka av med salt och peppar. Under tiden, skala äpplen, kärna ur med äppelpipa. Skär äpplena i tunna skivor. Stek dem mjuka i smör och strö över kanel mot slutet.

SERVERINGS TIPS:

Servera med potatis, kanelstekta äppelringar och rönnbärsgeleé.

Vinförslag:

12548 Marques de Borba