



Recept

Älgstek med blåbärssås

FÖR 4 PERSONER

1 kg älgstek, rostbiff, fransyska eller innanlår

800g potatis

3 dm purjolök

3 msk hackad persilja

3 msk smör

SÅS:

225g färska eller frysta blåbär

1 msk kalv- eller viltfond

2,5dl rött vin

1msk honung

0,5 tsk rosmarin

2 msk smör

salt, peppar

FÖRBEREDELSE:

Sätt ugnen på 175 grader.

TILLAGNING:

1. Salta och peppra steken runtom. Lägg den i en liten ugsäker form. Häll vatten i botten så blir den lättare att diska. Stoppa in en stektermometer på tjockaste stället av steken. Den är klar vid 58 grader. När steken är klar ska den vila invirad i folie i 15 minuter.

2. Koka ihop blåbären, fonden, vattnet, vinet och rosmarinet i 5 minuter. Smaka av med honung, salt och peppar. Ställ åt sidan så länge.

3. Ansa purjolöken och skär i strimlor.

4. Hacka persiljan

5. Skala potatisen och riva dem på grova sidan av rivjärnet. Blanda rivet med purjon och persiljan. Salta och peppra.

6. Fräs rivet i smöret i en eller flera stekpannor på ganska hög värme. Lassa inte för fullt. Då blir potatisen kokt i stället för stekt.

7. Värm såsen och vispa ner 2 msk smör.

8. Skär upp steken.

SERVERINGS TIPS:

Servera med potatisrivet och såsen.