



Recept

Grillad älgbiff på potatisbädd med olivpernade

FÖR 4 PERSONER

4 utskurna biffar à 150 g av biffrad eller innanlår

8 potatisar

1 liten purjolök

200 g blandad färsk svamp

100 g kokt skinka

10 oliver

4 soltorkade tomater i olja

smör

1 msk kapris

1 msk färska hackade kryddörter

1 dl olivtapenade

50 g västerbottenost

Olivtapenade:

100 g urkärnade svarta oliver

2-3 sardellfiléer eller ansjovisfiléer

1 msk kapris

1 vitlösklyfta

1/2 dl olivolja

1 msk finhackad persilja

salt, peppar

TILLAGNING:

Biffarna är toppade med olivtapenade, en italiensk olivröra som finns att köpa på burk i välsorterade livsmedelsbutiker. Den är dock ganska enkel att göra själv och går att förvara i kylan 1-1 1/2 vecka. Den är t ex god att breda på rostat bröd till förrättssallad eller blandas med lätt-crème fraiche och serveras som kall sås till fisk eller kött.

1. Sätt ugnen på 150 . Salta och peppra biffarna. Grilla dem på båda sidor i en grillpanna och stek dem klara i ugnen, ca 5 minuter.

2. Skala och fintärna potatisen, blanchera dem snabbt, dvs lägg ned dem i kokande vatten någon minut och spola dem kallt. Låt dem rinna av väl. Skölj och skiva purjolöken, putsa svampen, tärna skinkan, klyfta oliverna och hacka tomaterna.

3. Fräs potatis och lök i smör tills potatisen börjar bli mjuk, tillsätt svamp och skinka och låt det fräsa några minuter.