



Recept

Parmalindad älgturnedos med tapenade

FÖR 4 PERSONER

18-10 tournedos av älginnerfilé, ca 3 cm höga

16-20 skivor parmaskinka

3 msk smör

salt, peppar

ca 2 dl rödvin

25-30 ca 1 cm tjocka skivor av bakpotatis

några msk olivolja

lite gourmetsalt

Grön tapenade:

2 burkar sardellfyllda gröna oliver á 200 g

3 msk kapris

2 vitlöksklyftor

2 msk citronsaft

lite nymald peppar

4-5 basilikablåd

ca ¼ olivolja

TILLAGNING:

1. Rulla skinkan runt filébitarna och bind om med snöre. Skär stora bakpotatisar i 1 cm tjocka skivor och lägg i plastpåse med olja. Skaka så att potatisen blir täckt med ett tunt lager olja runtom.
2. Kör avrunna oliver, kapris och vitlök till hack i matberedaren. Blanda i citronsaft, peppar, basilikablåd och sist oljan. Ställ åt sidan.
3. Bryn filéerna hastigt (1/2-3/4 minut) per sida i smör i en stor stekpanna som tål ugnsvärme eller bryn några åt gången och lägg över i en ugnsfast form. Späd i pannan med rödvin och låt koka ihop lite. Häll vinskyn över filéerna, ställ åt sidan.
4. Salta och peppra de brynta filéerna och ställ in dem i 200 grader mitt i ugnen och låt steka 12-15 min just före serveringen.
5. Koka grönsakerna enligt anvisning på paketen. Blanda ihop och fördela på tallrikar med tournedos. Fördela tapenaden över tournedos och grönsaker och håll rödvinsskyn över köttet.

SERVERINGS TIPS:

Servera gärna med kokta frysta grönsaker t ex sparris, sockerärter och paprika.