



# Recept

Tjälknöl med sallad på äpple och vit saltgurka.

4 personer

1 älgstek, frusen

1 l vatten

1 dl salt

6 enbär

1 lagerblad

8 vitpepparkorn

Lägg den frysta steken i ugnen och låt den stekas långsamt över natten i en temperatur på åttio grader.

Koka en lag på vatten salt och kryddor. Låt den svalna och lägg steken i lagen. Ställ steken kallt att dra i två till tre dagar före servering.

Vi servering skivas steken mycket tunt, gärna med en vass laxkniv. Undvik att använda fingrarna när ni tar upp köttet från saltlagen, använd till exempel en gaffel.

Sallad:

3 röda äpplen

1-2 saltgurkor

1 pkt färskost typ Philadelphia

1 msk färskrivna pepparrot

1 dl hackad persilja

Skala äpplena. Finstrimma äpplen och saltgurka. Blanda med övriga ingredienser