



Recept

Tjälknöl på älg

FÖR 8-10 PERSONER

1 ½ kg djupfryst benfri älgstek

Saltlag:

1 l vatten

4 msk salt

1 gul lök

2 vitlöksklyftor

1 msk torkad timjan

½ msk torkad rosmarin

TILLAGNING:

1. Lägg steken otinad i en ungssäker form eller liten långpanna. Ställ in formen i nedre delen av ugnen i 75g värme 8-12 tim. Köttemperaturen ska vara 65-70 g.
2. Koka upp vattnet med salt i en gryta och låt kallna. Tillsätt löken skuren i tunna klyftor, vitlök och örtekryddor. Lägg ner den varma steken i lagen.
3. Låt ligga svalt 4-5 timmar. Ta upp steken och torka den lätt med hushållspapper. Skär steken i tunna skivor och servera.

SERVERINGS TIPS:

Servera gärna med en risotto, fräst svamp och en blandad sallad.