



# Recept

## Älgfilé med kantarellsauté och potatismuffins

### FÖR 4 PERSONER

*700 g putsad filé av älg eller älgkalv*

*40g smör*

*500 g skalad potatis*

*2 ägg*

*½ l rensade kantareller*

*3 dl grädde*

*1 finhackad gul eller röd lök*

*kryddörter*

*salt och peppar*

### TILLAGNING:

1. Sätt ugnen på 75 grader.
2. Bryn filén runt om i lite smör i en stekpanna, flytta sedan köttet till en form och stek i ugnen till en innertemperatur på 60 grader.
3. Koka den skalade potatisen mjuk och pressa den i en bunke.
4. Tillsätt en deciliter grädde, lite salt, peppar och två äggulor.
5. Vispa äggvitan till ett fast skum och vänd ner det i moset.
6. Sätt moset i små runda formar och grädda i ugnen på 175 grader ca 30 minuter.
7. Grovhacka kantarellerna och fräs dem i lite smör, när vätskan från svampen har dunstat tillsätt grädden och puttra i fem minuter, salta, peppra och smaka av.

### SERVERINGS TIPS:

När potatis och kött är färdigbakat servera med kantarellerna och lättkokta späda grönsaker.