



# Recept

## Älgkalops

### FÖR 4 PERSONER

- 1 kg älgkött*
- 2 st gula lökar i skivor*
- 2-3 morötter beroende på storlek*
- 15 st enbär*
- 1 lagerblad*
- 10-15 krossade vitpepparkorn*

### TILLAGNING:

1. Skär köttet i lagom stora bitar. Bryn i smör tills köttbitarna fått en fin stekyta, gärna i järngryta.  
Stek löken hastigt tills den blir mjuk.
2. Blanda löken med köttet och tillsätt vatten tills det täcker köttbitarna. Tillsätt den krossade vitpepparn och enbären.  
Koka alltsammans i ca 1 timme. Koktiden är beroende av köttets kvalitet. Om vätskan kokar bort tillsätt vatten.
3. När köttet är färdigt tillsätt morötterna och låt det få koka ett par minuter till.  
Smaka av med salt och vitpeppar och red kalopsen om så önskas

### SERVERINGS TIPS:

Serveras med kokt ris eller påtatis samt rödbetor.