



# Recept

## Älgskav

### FÖR 4 PERSONER

*500 g halvtinat älgkött av exempelvis bakkdelen*

*3 stora lökar*

*4-5 enbär eller 1 krm timjan eller 1 tsk senapspulver*

*2 dl vispgrädd*

*2-3 msk smör el margarin*

*salt, vitpeppar*

### TILLAGNING:

1. Skala och skiva lökarna. Krossa enbären mellan fingrarna. Skiva köttet hyveltunt. Börjar det halvfrysta köttet bli mjukt är det bäst att lägga det i frys igen en kort stund.
2. Bryn smöret eller margarinet i stekpannan på hög värme. Lägg ned köttet i omgångar, krydda med salt och peppar och bryn det. Lägg ner enbären med det sista köttet.
3. Tag upp och lägg köttet åt sidan och bryn löken. Späd med lite vatten så löken mjuknar, när vätskan kokat in bryns löken igen. Lägg åter ner köttet och späd med grädden. Låt sjuda på svag värme under lock, 15 min. eller tills köttet är mört.

### SERVERINGS TIPS:

Servera direkt ur pannan med gelé och sallad.