



Recept

Lövbiff special på älg innanlår

4 pers

800 g tunna skivor älginnanlår

2 dl hackad gul lök

4 msk dijonsenap

1 msk smör

salt & peppar

2 dl rödvin

2 dl viltfond (färdig)

Maizena snabbredning, mörk

Koka ihop rödvinet och viltfonden till hälften. Smak av med salt och peppar.

Red med Maizena till lagom konsistens.

Sautera, det vill säga, stek löken mjuk i smöret utan att den får färg. Blanda senapen och låt den kallna.

Lägg ut köttskivorna och fördela lökblandningen. Vik ihop till paket och stek hastigt i smör i het panna. Salta och peppra.

Servera med potatismos och tomatsallad samt rödvinssåsen.

Vintips:

Brown Brothers Shiraz 2004 Victoria, Australien

Artikelnr: 6383

Passar till: Detta smakrika Shirazvin passar utmärkt till smakrika köträtter.