



## Älgstek med pepparrot och persiljetäcke

### Ingredienser

---

Älgstek (mörad)	1,5 kilo
Pepparrot	100,0 gram
Bladpersilja	50,0 gram
Olivolja	0,5 dl
Salt	

### Tillbehör:

Potatis	0,8 kilo
Hjortronsylt	4,0 msk

### Tillagning

1. Sätt ugnen på 150°C.
2. Ta bort eventuellt nät från steken. Putsa bort eventuella hinnor.
- 3 Skala och skär pepparrot i mindre bitar. Lägg detta i matmixer och tillsätt persilja, olja och lite salt. Mixa till jämn smet.
4. Smeta mixet på älgsteken. Lägg över steken på ugnsgaller med ugnsplåt under. Sätt i en stekermometer och sätt in i ugn. Steken är klar vid innertemperatur 63°C, efter 1-1,5 timme.
5. Förbered under tiden tillbehör t.ex. hassebackspotatis och hjortron med valnötter.