



Älgstek med vinbärssås

Ingredienser

Älgstek (mörad)	800,0 gram
Salt & peppar	

Sås:

Portvin	1,0 dl
Grädde (matlagnings-)	4,0 dl
Viltfond (konc)	3,0 msk
Vinbärsgelé	3,0 msk
Arrowrot	1,5 tsk

Tillbehör:

Steklök/smålök	12,0 styck
Broccoli (färsk)	1,0 huvud
Potatis	

Tillagning

Sätt ugnen på 125 grader.

1. Putsa och bind steken. Salta och peppra steken väl. Klappa in kryddorna i köttet.
2. Lägg köttet på galler med plåt under. Tillaga i ugnens nedre del i 2,5-3,5 timmar. Häll vatten på plåten, ös steken då och då. Stek tills innertemperatur 65 grader. (70 = välstekt. 60= steken på bilden). Ta ut steken och låt den vila i 10-15 min.
3. Skala lök och lägg den på gallret i ugnen 1 timme innan steken är färdig.
4. Skala och koka potatis under tiden.
5. Skär broccoli i mindre bitar och koka den i cirka 5 minuter.

Sås: Häll portvin i en kastrull och koka ner tills nästan all vätska försvunnit. Tillsätt grädde, fond och gelé. Koka upp. Blanda arrowrot med lite vatten och vispa ner i såsen. Låt småkoka i 3 minuter. Smaka av med lite stesky, salt, peppar.

Kommentar

En älgstek som väger ca 1,6 kg och räcker till 6-8 personer. Normalt blir det därmed kött över, vilket inte gör något, då t.ex. kallskuret kött är utsökt gott på en hård smörgås med salt och gurka. Eller så går det bra att värma upp senare.