



FOTO: FREDRIK SANDIN CARLSSON

Kryddpepparstek

Skär älgsteken i fina skivor och servera den med smakrik gräddsås.

Färdigt på: 80 min

1 kg älg
30 st kryddpepparkorn
buljong
1 st lök
1 st morot
1 st persiljerot
4 dl grädde
libbsticka, ev
1 msk gelé
salt

Tips

Ugnsnrostad potatis eller en potatispuré är gott till.

Gör så här

1. Bryn köttet runt om i en stekpanna.
2. Lägg sen steken i en lagom stor gryta och täck med buljong.
3. Skala och skär lök, morot och persiljerot i bitar. Lägg ner grönsakerna i grytan tillsammans med köttet. Tillsätt kryddor och eventuellt lite libbsticka.
4. Koka upp och koka tills innertemperaturen är cirka 55 - 60 grader. Det tar cirka 1 timme.
5. Lyft upp steken och rulla in den i smörgåspapper, det andas bättre än var till exempel folie gör.
6. Koka ner fonden tills hälften återstår, tillsätt cirka 4 deciliter grädde och låt koka upp. Red av och smaksätt med gele och eventuellt salt.
7. Skär steken i fina skivor och servera med såsen.