



## Ryskmarinerad älgstek

### Ingredienser

Älgstek (ytterlår)	800,0	gram
Matfett (smör)	2,0	msk
Salt & peppar		

### Marinad:

Morot	1,0	styck
Rödlök	2,0	styck
Vitlök	3,0	klyftor
Tomater	2,0	styck
Enbär	12,0	styck
Gin	2,0	dl
Rött vin	4,0	dl

### Sås:

Marinad (spad)		
Vispgrädde	1,0	dl
Matlagningsmjöl	1,0	msk
Rönnbärsjelé	1,5	msk

### Tillbehör:

Potatis	0,8	kilo
Sallat	200,0	gram

## **Tillagning: Ryskmarinerad älgstek**

**Marinera:** Skala och skiva morot. Skala och hacka vitlök och rödlök. Skär tomater i klyftor. Krossa enbär.

Blanda ingredienserna med gin och vin i en plastpåse. Stoppa in köttet och knyt ihop. Låt marinera 3-5 dagar i kylskåp. Vänd på köttpaketet varje dag.

**Tillagningsdagen:** Sätt ugnen på 150°C.

Hetta upp matfett i en stekpanna på hög värme. Ta ut köttet ur påsen och bryn det runt om till fin färg. Sila marinaden.

Lägg köttet i en ugnssäker form och tillsätt hälften av marinaden. Sätt in mitt i ugnen i cirka 1 timme per kg kött, till innertemperatur 65 grader. Ös köttet då och då med sky. Ta ut köttet och låt vila i 15-20 minuter.

**Tillbehör:** Förbered och tillred tillbehör.

**Sås:** Håll resten av marinaden i en panna och koka ner till halva mängden i 10 minuter. Tillsätt grädde och lite matlagningsmjöl. Koka till lagom tjocklek i ca 3 minuter. Smaka av med gelé, salt och peppar.

### **Kommentar**

Älgekött måste möras efter slakt och före tillagning. Ett bra sätt att göra detta på är att marinera köttet och sedan låta ligga några dagar.

### **PASSAR TILL**

Hasselbackspotatis

Rönnbärsjelé

Rotsellerisallad

Vichykokta morötter