



Älgwok

Gör en matig wok med älgkött. Det är en riktigt vild smak på det här.

Antal portioner: 6

1 dl Matolja
0.75 kg Älgkött
3 st stora Gula lökar
3 dl Vatten
1.5 st Köttbuljong
1 bit Rotselleri
5 st medelstora Morötter
0.5 st Blomkålshuvud
0.5 l Kantareller eller annan färsk svamp
1 knippe Färsk bladpersilja
Peppar från kvarn
Salt

Gör så här

1. Skiva morötterna i slantar, dela blomkålen till små buketter, skiva löken och strimla rotsellerin fint.
2. Dela kantarellerna i två delar och skär älgköttet i fina strimlor.
3. Hetta upp matoljan i stekpanna, stekhäll och bryn grönsakerna, när de fått en fin yta skrapa dem åt sidan i pannan/muurikkan för att ge plats åt köttet som också ska få en fin yta. Vänta med att salta då saltet drar ut vätskan ur köttet och det då finns risk för att det börjar koka.
4. Lägg i kantarellerna.
5. Slå på vattnet och lägg i buljongen. Låt vattnet och alla de goa smakerna från pannan koka in i woken. Räkna med 10-15 minuter och rör om med jämna mellanrum.
6. Smaka av med salt och peppar samt grovhackad bladpersilja.