

# Du behöver

## Älgstek

- 1 kg benfri älgstek
- salt och peppar
- 1 morot
- 1 gul lök
- 0,5 purjolök
- 3 msk tomatpuré
- 2 lagerblad
- 1 kvist timjan
- 6 enbär
- 0,5 l vatten
- smör att bryna i

## Kantarellsås

- Sky från älgsteken
- 5 dl vispgrädde
- 1 l kantareller
- smör att fräsa i
- salt och peppar

## Mandelpotatisstomp

- 1 kg mandelpotatis
- 3 msk smör, rumstempererat
- flingsalt och peppar
- Persilja och/eller gräslök, hackad

## Gör så här

1. Putsa steken och gnid in den i rikligt med salt och peppar.
2. Bryn steken runtom i en stekgryta.
3. Skala morot och lök och skär dem i bitar.
4. Skölj purjolöken och skär den i stora bitar.
5. Lägg ner alltsammans i grytan och låt bryna med en stund.
6. Tillsätt tomatpuré, kryddor och vatten upp till hälften av steken.
7. Koka upp, sänk värmen och låt steken sjuda under lock tills den är genomstekt och mör.
8. Den ska släppa lätt från en provsticka efter omkring 50–60 minuter.
9. Vänd och ös steken några gånger emellanåt.
10. Ta upp steken och låt den vila i aluminiumfolie.
11. Skär sedan upp den i tunna skivor och servera den tillsammans med kantarellsås och potatisstomp.

## 12. **Kantarellsås**

Sila av skyn och häll den i en kastrull tillsammans med grädden.

13. Koka upp, sänk värmen och låt såsen långsamt koka ihop till önskad konsistens.

14. Skala och finhacka löken.

15. Putsa, ansa och fräs kantarellerna tillsammans med löken i lite smör i en stekpanna.

16. Rör ner svampblandningen i kastrullen, koka upp och smaka av med salt och peppar.

## 17. **Mandelpotatisstomp**

Skala och koka potatisen i saltat vatten tills den faller sönder.

18. Häll av vattnet och lägg upp potatisen i en skål.

19. Klicka över smöret, salta och peppra och strö över det kryddgröna.