

ÄLGSTEK

1 kg benfritt älgkött, t.ex. ytterlår eller fransyska.

2 msk smör

1 ½ tsk salt

1 kryddmått vit- eller svartpeppar

10 krossade enbär

SÅS

3 dl vatten eller buljong

1 dl grädde

2 msk vetemjöl + ½ dl vatten

Salt och peppar

ev. krossade enbär

Lägg köttet på galler i en långpanna. Smält smöret och tillsätt salt, peppar och krossade enbär. Pensla köttet med kryddblandningen. Stick in en köttermometer så att spetsen kommer mitt i köttet.

Stek i ugn vid 175°C tills termometern visar 77°C. Beräkna stektiden till 1 ½-2 timmar. Är steken djupfrost kan den stekas otinad eller halvtinad i ugn vid 150°C. Beräkna då stektiden till ca 3 timmar. Stick in termometern efter halva stektiden. Vispa ur långpannan med lite vatten eller buljong. SÅS: Sila upp skyn i en kastrull och späd till 3 dl. Tillsätt grädde och gelé. Låt koka på svag värme ca 5 min. Rör ut mjölet med vatten. Vispa ner redningen i skyn. Låt såsen koka ytterligare 3-5 min. Smaksätt med salt och peppar och gärna enbär. Skär köttet i tunna skivor. Servera det med såsen, kokt potatis och brysselkål.