

ÄLGSTEK

- 1 st älgstek på 1 – 1,5kg
- 2 st gula lökar
- 3 st stora vitlöksklyftor
- ca 6 dl mjölk
- ca 3 dl rött vin
- 5 st enbärs
- 2 msk viltbuljong
- 100-150g smör



Krydda steken med grillkrydda, lökpulver och vitlökspulver. Stek älgköttet så att det blir brynt på alla sidor, detta för att porerna i köttet skall stängas. Stoppa i en termometer i mitten av köttet.

Dela vitlöksklyftorna och löken i något mindre bitar.

När köttet är brynt på alla sidor så häller du i mjölk, rött vin, löken, enbären, vitlöken och buljongen. Låt steken sen stå och småkoka tills tempen har kommit upp i ca 75 grader. Ta av kastrullen ifrån plattan och låt den stå och vila. Det gör inget om termometern skulle stiger ytterligare.

Ta fram en liten kastrull och sila spadet.

Häll i ca 3 dl grädde och ca 1 msk svart vinbärs gelé.

Rör om och smaka av.

Oftast behöver du inte tillsätta några kryddor eller dylikt. Såsen blir underbart god.

Lycka till!

Kram Jill