

Svensk älgstek i gjutgrängsgryta med gräddsås, inlagd gurka, gröna ärtor och Rönnbärsgelé

(4 - 6 personer)

- 1 kg älgstek från innanlår
- Smör
- 2 tsk salt
- 3 krm kryddpeppar
- 1 kvist färsk timjan
- 1 kvist rosmarin
- 1 gul lök
- 1 morot
- ½ Purjolök
- 4 lagerblad
- 5 dl vatten
- 3 msk koncentrerad kalvfond
- 2 dl rödvin
- 10 Enbär
- 1 burk Ansjovis (plus en skvätt brännvin)



Sätt ugnen på 175 - 200 grader.

1. Skala lök och morot, skär löken och purjon i mindre bitar och skiva moroten.
2. Gnid in steken med salt och vitpeppar, bryn den runt om i smör i en gjutgrängsgryta.
3. Lägg ner, timjan, rosmarin, lök, purjo, morot och bryn en liten stund, tillsätt 5 st ansjovisfiléer och spadet ifrån burken, en skvätt vodka eller brännvin, kryddpeppar och lagerblad.
4. Tillsätt vatten och kalvfond.
5. Sätt in grytan i ugnen med lock tills den är mör i ca 1-1½ . Använder man termometer skall temperaturen vara 65 grader.
6. När steken är färdig linda in den i folie och låt den vila medan du gör såsen.

Gräddsås

- Sila skyn från stekgrytan i en kastrull
 - 3 dl vispgrädde
 - 5 msk vinbärsgelé
 - Salt, vitpeppar
1. Koka ner skyn till ca halva mängden återstår i en kastrull.
 2. Häll ner grädden och koka såsen till lagom tjock konsistens.
 3. Blanda ner vinbärsgelé och smaka av såsen med lite ansjovisspad.

**Servera med kokt potatis, ättiksgurka, rönnbärsgelé' och gröna ärtor.
MUMSFILIBABBA!**