

Gravad älgcarpaccio med majonnäs på Karl-Johansvamp och blåbärssallad

Gravad älg

500 g älginnanlår

3 msk socker

3 msk grovt salt

2 msk torkad karl-johansvamp

Karl-Johanmajonnäs

4 dl rapsolja

1 msk torkad karl-johansvamp

2 st äggulor

1 msk dijonsenap

1 tsk japansk soja

1 tsk sherryvinäger

salt efter smak

Marinerad svamp

4 st skogschampinjoner, tunt skivade

1 msk japansk soja

1 msk olivolja

1 tsk färsk timjan, bladen

nymalen svartpeppar, efter smak

Blåbärssallad

1 dl blåbär

1 st schalottenlök, finhackad

1 msk gräslök, finhackad

1 msk kallpressad rapsolja

1 krm citronsaft

Garnering

färs körvel eller smörgåskrasse