VILT

Älgboeuf Bourguignon och potatisstomp med dijon

Kock: **Camilla Hanve** Tid: **90 min** Portioner: **10**

En riktigt mustig Beouf Bourguignon på älg, med älgkorv istället för sidfläsk.

Jag älskar Boeuf i sin originalform också men den här är inspirerad av Johan Johanssons berömda älgboeuf som jag hört så mycket gott om och gjorde min egen variant av.
Gör den med fördel 1-2 dagar innan den ska serveras, ställ kall, så får den en riktigt fyllig och fin smak. Eftersom många idag inte äter gris, så bytte jag ut sidfläsket från den klassiska Boeufen mot älgkorv men funkar såklart med annan kryddkorv också. Ibland har jag i bacon också om alla äter det.
Använd ett gott rödvin så blir också grytan god. Jag använder oftast en Côtes du Rhône eller Bourgogne.
Har man inte älgkött funkar det såklart med annat vilt eller t ex högrev. Rätten är otroligt mäktig så planera en lättare efterrätt om det ska serveras efteråt.

INGREDIENSER

90

1.5 kilo älgkött
3 stycken älgkorv
1 paket bacon, frivilligt
1 flaska rödvin, gärna bourgogne eller côtes du rhone
2 matskedar kalvfond
2 matskedar dijon
1 stycken riven solo vitlök
250 gram fina smålökar
200 gram färska små champinjoner
2 stycken morötter
0.5 kruka färsk timjan
0.5 kruka färsk persilja
  salt och peppar

Potatisstomp

2 kg potatis, mjölig sort
250 gram smör
2 deciliter grädde
2 matskedar dijon
0.5 kruka persilja
  salt och peppar

GÖR SÅ HÄR

1. Skär köttet i ca 2-3 cm stora grytbitar, dela korven på längden och skiva den till halvmånar och strimla bacon (om du väljer att ha det i, ger fyllig och fin smak.)

2. Skala morötterna och skiva dem. Skala smålökarna och ta av roten, men så dom ändå håller ihop. Borsta av champinjonerna om dom är jordiga och dela dom på mitten om dom är stora.

3. Börja med att fräsa bacon i stekpannan och lägg sen över i en gryta (helst över 4 liter.) Fortsätt med att fräsa korven (tillsätt smör om fettet från stekt in) och till sist älgköttet och lägg allt i grytan.

4. Häll över vinet, dijonen och kalvfonden.

5. Fräs snabbt morötter, smålök och champinjoner i smör och ta sist i den rivna vitlöken precis innan du lägger över allt i grytan.

6. Klipp av örterna med stjälkar och knyt dem. Lägg i grytan och tryck ner lite så dom hamnar i vinet. Örtbuketten lyfts sen ut innan servering.

7. Låt puttra minst 2-3 timmar. (Jag rekommenderar verkligen att den sedan får stå kallt minst ett dygn, helst två. Smaken blir mycket rundare och fylligare då. Värm sedan grytan någon timme innan servering.)
Lyft ur örtbuketten, smaka av och se om det behövs mer salt och peppar och toppa med hackad persilja. Servera gärna potatisstomp till.

8. Potatisstompet gör du genom att skala och dela potatisen i mindre bitar och koka i ordentligt saltat vatten. När den är mjuk, häll av vattnet och låt ånga av. Sen lägger du i smöret i bitar, två ordentliga matskedar dijon och häller över uppvärmd grädde, lite i taget, medan man tar tex en ballongvisp eller potatisstomp och mosar potatisen snabbt till ett grovt mos. Smaka av med salt och peppar om det behövs och strö hackad persilja över.