



Älgskav med dijon och lingon

Kock: **Camilla Hanve** Tid: **15 min** Portioner: **4**



En lyxig middag att bjuda någon du verkligen bryr dig om på!



INGREDIENSER

2 paket (ca 500 gram) älgskav eller annan viltskav
1 stor lök
2 matskedar dijon
2 nävar lingon (går bra med frysta)
5 deciliter grädde
1 matsked kalv- eller viltfond
svaltpeppar
ev. salt
2 nävar hackad persilja

GÖR SÅ HÄR

- 1** Hacka löken och persiljan.
- 2** Stek skaven tillsammans med löken.
- 3** Häll i grädde, dijon och fond, en näve lingon och en näve persilja och låt koka ihop i några minuter.
- 4** Smaka av med svartpeppar och ev. salt.
- 5** Strö resten av lingonen och den hackade persiljan över vid servering.
- 6** Servera med tex blomkålsrösti eller ris.