



# Älgentrecôte med vispat smör, fylld bakpotatis och trattislingon

Kock: **Karin Walker** Tid: **70 min** Portioner: **4**



Jag älskar grönt i alla former men det är riktigt gott med en köttbit ibland, här med härliga och festliga tillbehör!

Gillar du inte brynt smör så gör ett vitlöksmör till, det är aldrig fel! Jag var lite fundersam hur pepparsåsen skulle passa till detta men det smakade fint tyckte vi.



## INGREDIENSER

4 bitar älg eller nöentrecote  
75 g smör  
**Fyllda bakpotatisar**  
4 st bakpotatisar  
1 dl mjölk  
100 g philadelphiaost  
0.5 dl hackad persilja el dyl  
salt och nymalen svartpeppar

1.5 dl lagrad riven ost

### **Trattislingon**

6 dl torkade trattkantareller

1 dl lingon

smör till stekning

### **Pepparsås**

2 dl grädde

1.5 dl buljong

100 g philadelphiaost

svart, grön och rosépeppar

## GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt ugnen på 225 grader. Smält smöret i en kastrull och låt det bli ljust brunt och få en nötig doft. Ställ det kallt för sedan ska det brynta smöret vispas. Ta fram köttet så det blir rumstempererat.
- 2** Picka små hål på bakpotatisarna och kör dem i ugnen i ca 60 minuter (känn med sticka så de är mjuka).
- 3** Lägg svampen i blöt några minuter, krama ur all vätska och stek i rejält med smör, salta. Vispa det kalla brynta smöret fluffigt och ställ kallt.
- 4** När potatisen nästan är klar, stek köttet i smör/olja i het panna, någon minut på varje sida bara, krydda med salt och peppar och låt köttet vila. Tillsätt buljong, grädde, philadelphiaost, pepparsorterna i stekpannan och låt såsen koka ihop, smaka av med salt och peppar.
- 5** Dela bakpotatisarna på mitten, gröp ur potatisen och blanda med philadelphiaost, mjölk, kryddor och kryddgrönt. Fyll sedan skalen med moset/stompet. Toppa med riven ost och gratinera tills osten fått färg.
- 6** Värm svampen och blanda med lingonen, värm ev. köttet och servera detta med den fyllda potatisen och pepparsåsen.