VILT

Älgfilé med vitpepparsås och skivad potatis

Kock: **Lotta Öström** Tid: **50 min** Portioner: **4**

Finns nog inget godare än hängmörat älgkött. Här tillsammans med en kraftig vitpepparsås och kött som bara smälter i munnen.

Potatisarna gräddas i muffinsformar som tas bort innan servering.

50

INGREDIENSER

Potatisarna
4 stora potatisar
2 matsked smör
1 matsked färsk timjan hackad
1 nypa flingsalt
1 matsked färsk persilja, hackad
2 matskedar fint riven parmesan

Morötter
1 klick smör
1 påse små morötter

1 nypa flingsalt

Vitpepparsås
1 klick smör
0.5 deciliter finhackad gul lök
0.5 matskedar hel vitpeppar
1.5 stycken grönsaksbuljongtärning
2 deciliter creme fraiche
2 deciliter grädde

Älgfilé
800 gram älgfilé
salt
svartpeppar
1 rejäl klick smör

GÖR SÅ HÄR

1. Slå på ugnen 175 grader.Skölj potatisarna noga och skiva tunnt. Mosa ihop smöret med örterna och flingsaltet. Varva potatisen med en liten klick av smörblandningen i stora muffinsformar.

2. Skölj och lägg morötterna i en form och klicka smöret över samt salta lite lätt.Grädda potatisen och morötterna i ugnen tills potatisen är mjuk, ca 30 minuter beroende på potatissort. När det återstår 5 minuter av gräddningen, strö på den rivna osten på potatisen och grädda lite till.

3. Under tiden potatisarna är i ugnen gör du såsen. Krossa vitpepparkornen i en mortel. Smält en klick smör i stekpannan (ska ej bli brunt) tillsätt den hackade löken, krossad vitpeppar samt grönsaksbuljong. Stek lätt tills löken blivit mjuk. Häll i creme fraiche och grädde och låt sjuda i 15 minuter.

4. Skiva älgfilén i lagom stora bitar och stek i en rejäl klick smör. Salta och peppra efter din egen smak. Ös köttet med smör under stekningen. Stek till önskad innertemperatur, 55 grader för rare (blodig).

5. Lägg upp på tallrikar och njut.