



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.



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.