



KÖTT

Strimlad älgbiff med purjolök

Kock: **Lotta Öström** Tid: **40 min** Portioner: **3**



Det finns så mycket gott man kan göra av älgkött, här en strimlad biff med purjolök i en god sås som serveras tillsammans med ris.

Går naturligtvis bra att använda annat kött än älg om man inte har tillgång till det.



INGREDIENSER

- 500 gram älgbiff
- 1 skvätt olja
- 2 kryddmått finmald vitpeppar
- 1 tesked salt
- 1 klyfta vitlök
- 1 deciliter ostersås santa maria
- 5 deciliter vatten
- 2 deciliter skivad purjolök
- 1 matsked brun maizena till redning

GÖR SÅ HÄR

1

Strimla köttet fint och stek i oljan tillsammans med den hackade vitlöken. Krydda med salt och vitpeppar. Häll på oystersåsen och vatten och låt puttra i ca 20 minuter. Red av med maizenan utrört i lite kallt vatten. Tillsätt purjolöken och rör om. Låt puttra med lite snabbt och bli varm, den ska vara lite krispig. Servera med ris.