



Älgstek med kantarellsås och mandelpotatisstomp

Kock: **Per Morberg** Tid: **60 min** Portioner: **4**



Älgstek med sås och potatis - hur enkelt som helst. Ändå får jag aldrig den här rätten på restaurang, så som jag vill ha den.



INGREDIENSER

1 kg benfri älgstek
salt och peppar
1 st morot
1 st gul lök
0.5 st purjolök
3 msk tomatpuré
2 st lagerblad
1 kvist timjan
6 st enbär

0.5 liter vatten, ca

smör att bryna i

Kantarellsås

skyn från älgsteken

5 dl vispgrädde

1 gul lök

1 liter färska kantareller

smör att fräsa i

salt och peppar

Mandelpotatisstomp

1 kg mandelpotatis

3 msk rumstempererat smör, ca

flingsalt och peppar

hackad persilja och/eller gräslök

GÖR SÅ HÄR

- 1** Putsa upp steken och gnid in den i rikligt med salt och peppar. vBryn steken runtom i en stekgryta.
- 2** Skala morot och lök och skär dem i bitar. Skölj purjolöken och skär den i stora bitar. Lägg ner alltsammans i grytan och låt bryna med en stund.
- 3** Tillsätt tomatpuré, kryddor och vatten upp till hälften av steken.
- 4** Koka upp, sänk värmen och låt steken sjuda under lock tills den är genomstekt och mör. Den ska släppa lätt från en provsticka efter omkring 50-60 minuter. Vänd och ös steken några gånger emellanåt.
- 5** Ta upp steken och låt den vila i aluminiumfolie. Skär sedan upp den i tunna skivor och servera den tillsammans med kantarellsås och potatisstomp.
- 6** Kantarellsås: Sila av skyn och häll den i en kastrull tillsammans med grädden. Koka upp, sänk värmen och låt såsen långsamt koka ihop till önskad konsistens. Skala och finhacka löken. Putsa, ansa och fräs kantarellerna tillsammans med löken i lite smör i en stekpanna. Rör ner svampblandningen i kastrullen, koka upp och smaka av med salt och peppar.
- 7** Mandelpotatisstomp: Skala och koka potatisen i saltat vatten tills den faller sönder. Häll av vattnet och lägg upp potatisen i en skål. Klicka över smöret, salta och peppra och strö över det kryddgröna.