

Mannerströms älgrullader

Leif Mannerströms älg- alt. oxrulader med kallrökt fläsk. Ruladerna innehåller inte späck utan är moderniserade och fyllda med fläsk, äppelskivor, lök och saltgurka.

4 port. ca 30min

Ingredienser

*8 skiva(or) innanlår, (ca 600 g,
ex- eller ytterlår*

*4 skiva(or) kallrökt fläsk, (eller
rökt sidfläsk)*

1 st röd lök(ar)

1 st gul lök(ar)

1 st saltgurka, i stavar ev

1 st äpple(n)

2,5 msk dijonsenap, ca

smör, tillstekning

salt och peppar

1 l sky

fond, konc eller oxbuljongtärning ev

1 st gul lök

2 st äpple

2 st morot

0,5 dl ansjovisspad

salt och peppar

Till servering

potatis(ar), eller potatismos

saltgurka, i stavar ev

Tillagning

1. Skär fläsket i strimlor på längden. Skala och skär lökarna i smala strimlor.

Skär saltgurkan i stavar. Kärna ur och skär äpplet i stavar.

2. Lägg ut köttskivorna på en skärbräda och platta ut dem lite med knogarna.

Bred på dijonsenap. Salta och peppra. Fördela fläsk, lök, saltgurka och äpple på skivorna och rulla ihop dem hårt.

3. Trä upp ruladerna fyra och fyra på grill- eller träspett. Bryn spetten i smör i en vid panna så att köttet får riktigt fin färg.

4. Ta upp spetten och vispa ur pannan med lite vatten. Fyll uppmed 1 liter vatten som får koka upp. Smaka av med salt, peppar och eventuellt buljongtärning eller koncentrerad fond.

5. Skala och skiva löken tillsåsen. Kärna ur och skär äpplena i vackra bitar.

Lägg över spetten i en järngryta, häll över skyn och häll på ansjovisspadet.

Skaka grytan och låt den puttra under lock ca 1 timme tills ruladerna känns mjuka. Lägg i grönsakerna efter halva tiden.

6. Servera direkt ur grytan med kokt potatis eller potatismos samt eventuellt fler stavar av

saltgurka