

Recept tips!

Pulled Älg

Provade göra en variant på pulled pork men istället för fläskkött så använde jag det som fanns i frysen - älg såklart!

Barbequesås

... Drygt 1 dl rödvin
Knappt 1 dl chilisås ekologisk
2msk vitvinsvinäger
1/2 gul lök
1 vitlöksklyfta
1,5 msk worcestershiresås
1 msk dijonsenap
1-2 msk honung
1 köttbuljongtärning
ca 3dl vatten
1/2 msk paprikapulver
1 tsk chilipulver
1 msk smoked barbequesås
salt, peppar

Finhacka lök och vitlök. Stek dem i smör i stekpanna tills det blivit gyllengult. Tillsätt vatten och buljong. Rör och tillsätt sedan övriga ingredienser. Låt allt koka ihop på svag värme i ca 15 minuter. Smaka av.

Pulled Älg

1,5 kg älgstek
1 gul lök
4 st vitlöksklyftor
salt, peppar, chilipulver
2,5 dl barbequesås
Sätt ugnen på 125 grader.

Salta och peppra köttet rejält och lägg det i en gjutjärnsgröta med lock som tål värme. Skala och klyfta den gula löken och lägg runt köttet. Skala vitlöken och lägg även den runt köttet.

Häll barbequesåsen över köttet och löken.

Låt gå i ugnen i ca 7 timmar och dra sedan sönder steken med två gafflar så det fördelas med såsen. Servera med valfritt tillbehör. Vi hade en blandsallad och blåbärscoleslaw samt ris.

Smaskens!