

RECEPT | AVANCERAD | TID: ÖVER 60 MINUTER

## Söndagsstek på älg



47 röster

En fin älgstek som får sjuda tillsammans med några rotfrukter, vin och buljong blir till denna fina söndagsstek med ljuvliga smaker. Älgsteken serverar du med en underbart krämig sås på sky och grädde.



Detta är ett recept från **Buffé** nr 9, 2006.

### Ingredienser

**Portioner: 8**

- 2 kg älgstek
- 1 gul lök
- 1 morot
- 1 palsternacka
- 100 g rotselleri
- 1 dl rött vin
- 5 dl viltbuljong (tärning/fond + vatten)
- 3 lagerblad
- 10 svartpepparkorn
- 4 timjankvistar
- 2 dl vispgrädde
- 1/2 msk maizena majsstärkelse redning för mörka såser
- olja till stekning
- salt och peppar

### Så här gör du

Receptet är för 8 portioner.

1. Bryn köttet runt om i olja i en medelstor stekgryta tills det fått fin färg. Lyft upp köttet på ett fat.
2. Skala lök, morot, palsternacka och rotselleri och dela i mindre bitar. Bryn grönsakerna i olja i stekgrytan.
3. Lägg tillbaka köttet och häll i vinet. Koka upp och häll i buljongen. Koka upp igen och skumma av ytan.
4. Sänk värmen och lägg i kryddorna och sätt på locket. Låt köttet sjuda på svag värme tills innetemperaturna är ca 70° C (ca 45 minuter/kg).
5. Lyft upp köttet. Sila av stekskyn i en kastrull. Koka ihop skyn tills det är ca 3 dl kvar. Tillsätt grädde och red med maizena. Smaka av med salt och peppar.
6. Servera steken med sås, kokt potatis, gelé eller råörda bär och lättkokta grönsaker, t ex morot och zucchini.

#### För alla

Kontrollera innehållet i buljongtärning/fond. Rätten är fri från gluten men innehåller mjölk och ägg.

Gör mjölkfri: välj mjölkfri gräddersättning, t ex från Beneviva eller Oatly Imat i stället för vispgrädde. Använd ren majsstärkelse (maizena), utrörd i vatten i stället för Maizena redning.

Gör äggfri: kontrollera innehållet i buljongtärning eller fond.

#### Tips

Även stek av nötkött passar till receptet.