

Rotfruktsgratäng med älgskav och sallad.

8 - 10 pers.

- 1200 g potatis
- 4 morötter (ca 500 g)
- 4 palsternackor (ca 500 g)
- 1 purjolök
- 7 dl mellangrädde
- 400 g trattkantarell, kantarell eller annan svamp
- 3 vitlöksklyftor
- 2 paket älgskav eller viltskav (ca 1 kg)
- 4 msk tomatpuré
- 200 g västerbottensost
- 2 msk rosépeppar till garnering
- smör
- 3 tsk salt och 4 krm vitpeppar

»Verkligen perfekt mat en fredagskväll då den sköter sig i ugnen medan du kan duka och ta ett glas rött vin och sedan njuta med en grön-sallad. Jag lovar — ingen blir besuiken...»
Mia-Maria Karls, Säter

Endive- och rödlökssallad

- 2 dl socker och 6 dl vatten
- 4 dl ättikssprit (12%)
- 2 tsk salt och 4 krm grovt malen vit- eller svartpeppar
- 4 rödlökar
- 4 grovt skurna endiver/salladskål
- 1 dl grovt hackad bladpersilja
- 4 msk kallpressad rapsolja

1. Sätt ugnen på 225 grader
2. Skala och skiva potatisen, morötterna och palsternackorna. Ansa och skiva purjolöken. Varva i smord ugnssäker form. Krydda med 3 tsk salt och 5 krm peppar. Häll på grädden. Ställ in i ugnen ca 35 min..
3. Ansa och skär svampen i mindre bitar. Skala och finhacka vitlöken.
4. Bryn älgskav, svamp och vitlök i ett par msk smör. Tillsätt tomatpurén och låt bryna med på slutet. Smaka av med 3 krm salt och 4 krm peppar.
5. Lägg över blandningen till en smord form, strö över ost och ställ in i ugn. Efterstek i ca 25 min. Strö över krossad rosépeppar och täck med folie de sista 10 minuterna.
6. Ta ut gratängen efter ca 35 minuter. Strö över osten. Ställ in i ytterligare ca 20 minuter. (täck ev. med folie de sista 10 minuterna så inte ytan får för mycket färg).

Endivé- och rödlökssallad

1. Rör ut sockret i lite upphettat vatten tills sockret löst sig.
2. Tillsätt 6 dl kallt vatten, ättikssprit, 2 tsk salt och 4 krm grovmalen vit- eller svartpeppar.
3. Skala, halvera och skiva rödlökar tunt. Lägg ner dem i ättikslagen och låt stå i minst 30 minuter.
4. Lyft upp löken och blanda med 4 grovt skurna endiver alt. salladskål 1 dl grovhackad bladpersilja och 4 msk kallpressad rapsolja.

Vid servering på tallrik: Bottna med gratäng. Lägg älgskav i en sträng över gratängen. Lägg upp salladen vid sidan på tallriken.