

Älgrulader med kantarellfyllning

4 skivor älgkött av ytterlår à 150 g st

Fyllning:

2 msk dijonsenap

8 skivor bacon

1 finhackad lök

250 g putsade kantareller

Sås:

1 morot

1 lök

2 stänger blekselleri

4 dl buljong gjord av ex oxtärning

1 lagerblad

1 vitlöksklyfta

1/2- 1 dl grädde

Grovhacka svampen och stek dem med löken.

Krydda och låt dem kallna. Banka ut köttet.

Bred ut den med senapen och lägg en baconskiva på. Spara återstoden till garnityr.

Bred ut svampblandningen och rulla ihop rouladerna. Bind upp dem eller sätt ihop dem med några tandpetare. Salta, peppra och bryn i en stekgryta.

Ansa, skölj och tärna grönsakerna. Fräs dem med ruladerna. Tillsätt buljongen och koka upp. Sätt in i ugn med lock i 170° ca 50 minuter. Tag upp ruladerna och håll dem varma. Sila av fonden, mät upp 4 dl, koka upp den, avred med 2 msk vetemjöl utrört i lite kallt vatten och låt det sjuda i ca 5 min med 1/2- 1 dl grädde. Smaka av.

Hårdstek resterande bacon och grovhacka dem.

Servera med potatispure och ev rårörda lingon. Strö över bacon. Dessutom kan man steka några små kantareller att garnera med.