

Älgrulader med bacon

8 Portioner

24 tunna skivor innanlår – älg

24 skivor bacon

24 längdskivade skivor inlagd gurka

5 msk skånsk senap

Salt

Nymald vitpeppar

Smör till stekning

Tandpetare

Kantarellsås

2 morötter

1 gul lök

1 palsternacka

2 lagerblad

1 msk finskuren timjan

**5 dl viltfond (om man använder fond på
flaska, följ anvisningarna på
förpackningen)**

3 dl grädde

100 g färska kantareller

Maizena

Persilja

Salt o nymald vitpeppar.

- 1. Sätt ugnen på 175 grader. Banka ut
köttskivorna om det behövs. Bred**

ett tunt lager senap på köttskivorna. Lägga en skiva bacon och en skiva gurka på varje köttbit. Salta o peppra. Rulla ihop till rulader – fäst med en tandpetare.

- 2. Bryn smöret i en gjutjärnspanna, lägg i ruladerna när smöret tystnat. Bryn köttet runt om. Lyft upp köttet när varje rulad fått en fin stekyta.**
- 3. Skala och finhacka morötter, lök och palsternacka. Fräs grönsakerna i samma fett som ruladerna. Lägg i timjan samt lagerblad. Fräs i någon minut.**
- 4. Lägg tillbaka ruladerna, häll på fond. Späd med vatten om det behövs. Det är viktigt att ruladerna är täckte med vätska. Sätt på ett lock och koka upp. Sätt in hela grytan i ugnen. Ugnskoka i 30-40 minuter.**
- 5. Ta upp ruladerna. Sila av kokspadet och koka ner till 2/3 återstår. Tillsätt grädden och låt det koka ihop, red eventuellt av med maizena.**
- 6. Stek kantarellerna i smör tills de är gyllenbruna, lägg dem i såsen och smaka av med salt och peppar.**
- 7. Värm eventuellt ruladerna i såsen. Lägg upp på tallrikar och garnera ned persilja och servera med kokt potatis.**