

Älgstek med tillbehör

För 8 personer

Stek:

- 1,5 kg [älgstek, eller mer](#)
- 2 tsk [salt](#)
- 3 krm [vitpeppar](#)
- 2 msk [smör till stekning](#)
- 1 st [skvätt vatten till långpannan](#)

Sås:

- 5 dl [sky och 1-2 fond](#)
- 4 msk [vetemjöl](#)
- 2 dl [grädde \(valfri procent men kokbar\)](#)
- 0,5 tsk [pulverkaffe, eller lite mer efter smak](#)
- 1 st [salt och peppar efter smak](#)
- 1 msk [rönnbärsgele](#)

Gör så här:

1. Putsa steken fri från hinnor. Bind upp den om den är ojämn. Bryn den i smöret i het panna så den får fin färg runt om.
2. Salta och peppra. Lägg den på galler i en långpanna. Stick in en stektermometer i den tjockaste delen, se upp så den inte ligger mot något ben.
3. Stek i 175 grader tills termometern visar knappt 70 grader. Köttet är då något rosa längst in, stek till 75 grader om du vill ha det genomstekt.
4. Det tar ca 1,5 timme, men passa - ibland går det fortare! Se till att det hela tiden är en bottenkylla vatten i långpannan så bränns inte köttsaften/skyn fast.
5. Ta upp och låt vila under folie. Ta vara på all köttsaft och vispa ur långpannan noga med hett vatten. Sila upp i såskastrullen.
6. Öka på spadet med buljong till önskad mängd (5-6 dl). Red med vetemjöl utskakat i lite vatten. Späd med grädde och koka 3-4 minuter. Smaksätt enligt ovan.
7. Till detta kokt mandelpotatis, haricot verts, rönnbärsgele och inlagd gurka samt stekt svamp (stek i mycket smör)