



NYBORGS GÅRD

VILTRECEPT



ÄLGBIFF MED SVAMPPRAGU OCH GRÄDDKOKTA RÖDBETOR

Receptmakare: Öster Malma

Portioner: 4 personer

INGREDIENSER:

- 700 g putsad älgbiff

Svampragu

- 1 kg svamp
- 1 scharlottenlök
- Rödbetor
- 250 g färska rödbetor
- 3 dl grädde

Sås

- 1 scharlottenlök
- 2 dl viltbuljong
- 2 dl rött vin
- 2 msk soja
- 1 msk maizenamjöl
- 60 g smör

GÖR SÅ HÄR:

1. Lägg älgbiffen i en stekgryta, bryn snabbt runt om. Stek färdigt i ugn på 95°C (85°C i varmluftsugn).
2. Skala rödbetorna och skär dem i klyftor, låt sjuda i grädden tills de blir mjuka.
3. Finhacka lök och smörfräs i en kastrull (den skall inte bli brunbränd), häll på rödvin, koka upp och tillsätt därefter buljong, soja, och 30 g smör.
4. Red av med maizenamjöl uttrört i lite vatten, smaka av med salt och peppar eller reducera såsen för kraftigare smak.
5. Grovhacka svampen och bryn den utan smör.
6. När vattnet har kokats bort, bryn svampen i smöret och tillsätt sist löken.
7. Salta och peppra.
8. Servera med nykokta grönsaker och om man så önskar med pressad/potatis för att lätt kunna få upp all sås!