Älgskav

lör, 14/04/2012 - 21:01 □ Gunilla Ödin

- Veckans recept [1]

Veckans mattips, v.1215
Idag gjorde jag denna supergoda älgskav som jag gärna delar med mig av och kan rekommendera.

Älgskav
4 port (5 pp/port)

700 g halvfruset älgkött (tinat i kylen 8-10 timmar)
1 msk olja
3 gula lökar, grovt skurna
3 vitlöksklyftor
3 dl kantareller
1 röd paprika, grovt skuren
salt och peppar
1 msk soja
3 dl buljong
2 msk chilisås
1 msk tomatpuré
2 dl Laga lätt (4%)
1 tsk rosmarin (om man vill)

Flisa köttet tunt med en vass kniv. Bryn köttet i oljan i en vid stekpanna eller en gryta. Tillsätt lök och vitlök och stek tills löken är halvmjuk. Salta och peppra. Tillsätt paprika och kantareller och låt steka med ett par minuter. Tillsätt resten av ingredienserna och låt puttra sakta i c:a 15 minuter.

Serveras med fördel tillsammans med potatismos (ej inräknat i pp) och en god grönsallad.

Ät och NJUT!

Källa till webbadress: http://www.xn--din-rna.se/blogg/lgskav

Länkar:
[1] http://www.xn--din-rna.se/category/artikelkategori/veckans-recept