

Tjälknöl av älg

ca 1,5 kg älgstek (fryst)

Till lagen:

½ dl salt

1 msk socker

½ liter vatten

1 msk örtekryddor (t.e.x basilika,
dragon och provensalska kryddor)

Kall sås: Gräddfil, riven pepparrot och lite worcestersås.

Potatissallad till tjälknöl:

Tärnad potatis på burk

Gräddfil

majonnäs

Svartpeppar

strimlad vitkål (strimla med en osthyvel)

Djupfrysta ärter

Riven pepparrot

Strimlad purjolök

Gör så här: Lägg det frusna köttet på galler över en långpanna. Ställ in i ugn på ca 80 grader och beräkna stektiden till ca 10 timmar (ex. 1.5 kg tar ca 10 timmar).

Vänd gärna steken efter halva tiden och stick in en termometer i den tjockaste delen. Avbryt stekningen vid 70 grader.

Blanda en lag av salt, socker och vatten. Rör i örtekryddorna. Lägg steken i lagen medan den är varm och låt ligga i ca 5 timmar. Tag upp den ur marinaden och förvara den på vanligt sätt. Köttet ska marineras i en trång bunke eller plastpåse.

Vänd steken ett par gånger.

Servera köttet i tunna skivor. Gör en god potatissallad till. Förslag finns här ovan. Blanda till en sås av gräddfil, riven pepparrot och lite worcestersås.

Smaklig måltid!