



INDREFILET AV ELG

7, SØRLI SKOLE

INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

300 gr	grønncål
50 gr	maldonsalt
300 gr	kantareller
2 ss	salt
1 dl	rapsolje
640 gr	indrefilet av elg
200 gr	smør
1 boks	pommes frites krydder
1 kg	mandelpoteter
1 boks	kjøtt og grill krydder
2 ss	pepper
100 gr	revet ost

SLIK GJØR DU:

- 1 sett ovnen på 120 grader, ta to stekeplater med bakepapir. Riv grønncål i små biter, legg disse i en 6 liters pose. Hell litt rapsolje i posen, og bland dette godt. Fordel grønncålen utover bakeporet, og dryss over godt med maldonsalt. Stekes nederst i ovnen i ca. 30 min.
- 2 Ta en stekepanne, legg i kantarellene. Stek til vesken fra soppen er dampet bort. Legg i godt med smør, for å sprøsteke kantarellene. Smak til med salt og pepper.
- 3 Ta en stekepanne, ha i litt smør. Stek indrefiletene på sterk varme, slik at du får en stekeskorpe på kjøttet. senk temperaturen å la kjøtte fortsette stekeprosessen til en kjernetemperatur på 58 grader. Krydre kjøttet med kjøtt og grillkrydder. Legg kjøttet over på en skjærefjøl, å la det hvile litt.
- 4 Skrell potetene, skjær tynne skiver ned i poteten, men ikke helt gjennom. Potetene skal fortsatt henge sammen. Ha over litt ost og krydder, og stek de i stekeovn på 200 grader i ca. 15 minutter
- 5 Legg opp på tallerken, pynt med blader av babyspinat. Serveres med bearnaise og aquavitgele.