



TARTAR PÅ ÄLG MED JALAPEÑO, FRITERAD LÖK, RÅG OCH MORÖTTER

INGREDIENSER:

400 g	Älg ; innanlår/högre	1 tsk	Chiliflakes
3 msk	Olivolja	1 tsk	Oregano
2 st	Morötter, gärna färgglada	1 tsk	Rosépeppar
1 st	Rödlök	1 st	Jalapeño
2 msk	Vitvinsvinäger	1	Äggula
1 msk	Olivolja, fruktig	2 tsk	Dijonsenap
200 g	Rågbröd	1,5 dl	Matolja
50 g	Smör	1 msk	Vinäger
	Friterad lök	100 g	Hyvlade skogschampinjoner
	Smörgåskrasse		Zest från 1 citron
			Salt & peppar

BEREDNING:

Älg:

1. Hacka upp köttet i små bitar eller mal det i köttkvarn
2. Lägg det direkt på en planka/ tallrik .
3. Krydda med salt, peppar, citronzest och olivolja

Emulsion:

1. Bränn jalapeñon och tag av skalet, ta ur kärnorna och skär ner i bitar.
2. Mixa samman äggula, senap, vinäger och jalapeño.
3. Tillsätt oljan i en fin stråle tills den blir tjock, smaka av med salt, ev lite vinäger.
4. Fyll i spitspåse och arrangera på köttet vid servering.

Grönsaker:

1. Hyvla eller skiva morötterna tunt, finstrimla löken och vänd med vinäger, olja, salt och peppar.
2. Låt ligga och dra i minst 5min, arrangera sedan på köttet.

Rågkrisp

1. Mixa rågbröd grovt och mortla kryddorna grovt.
2. Stek brödet krispigt i en stekpanna med smör och kryddor. Smaka av med salt.

GARNERING

Garnera med hyvlade champinjoner, friterad lök och krasse
