

Oppskrifter 20.11.2010 – Klubbmøte hos Jan Kåre

Elgbiff med grønnkålsalat og tyttebærsyltetøy

30 g smør
4 ss olivenolje
4 elgbiffer av indrefilet
100 g kantareller eller andre typer sopp
tyttebærsyltetøy

200 g frisk grønnkål, finsnittet
2 gulrøtter, skrelt og skåret i tynne staver
2 epler, skrelt, utkjernet og skåret i terninger
2 ss valnøttolje eller rapsolje
2 ss balsamicoeddik
salt og pepper

100 g skåldete mandler
1 ss honning
2 ss balsamicoeddik

Begynn med salaten. Bland grønnkål, gulrøtter og epler i en bolle.

Rist mandlene i en meget varm, tørr stekepanne. Rør hele tiden så de ikke blir brent. Når mandlene er blitt lett brune, blandes honningen i. La honningen karamelliseres. Tilsett balsamicoeddiken og la det surre til væsken har fordampet. Hell mandlene på et stykke bakepapir og la dem bli kalde. Hak dem og bland dem i grønnkålsalaten sammen med oljen og balsamicoeddiken. Krydre salaten med litt salt og nykvernet pepper.

Varm smøret og 2 spiseskjeer av olivenoljen i en stekepanne og stek biffene 5-6 minutter på hver side. Børst i mellomtiden kantarellene rene med en tørr børste. Ta biffene opp av stekepannen og la dem hvile. Ha resten av oljen i pannen og stek kantarellene i 5 minutter.

Drikke

Guigal Cotes du Rhone 2006