

Recept älginnanlår

800 g älginnanlår i tunna skivor

4 msk färskost med gräslök

Blandad sparris

Salt och peppar

Grilla köttet medium och grilla sparrisen - krydda. Klicka på färskosten på köttet, lägg på sparris och vik ihop till en rullad.

Potatis

600 g färsk potatis kokt

Smör att steka i

100 g svamp

Stek svampen och tillsätt potatisen. Rosta lätt.

Hollandaise

3 äggulor

3 msk vitvinsvinäger

300 g skirat smör, bara smöroljan

1 msk basilikaolja

Vispa samman äggulor och vinäger på svag värme till ett luftig skum. Vispa ner smöret i en tunn stråle till krämig konsistens. Smaksätt med t ex basilikaolja, gräslök eller annan ört.

Servera med sherryglaze, potatis, kött och hollandaisesås.