

Kivimarinerad älgbog eller stek

1 kg älgstek (gärna frusen)
2 mosade kivitrunder
20 st krossade enbär
1 krm svartpeppar
1 msk rapsolja
0,5 tsk salt

Putsa köttet. Blanda mosade kivi, enbär, svartpeppar och 1 msk rapsolja. Klappa in blandningen i steken. Lägg i plastpåse och ställ kallt, gärna 12 timmar.

Sätt ugnen på 225°. Salta och bryn köttet runt om i 1 msk rapsolja. Stek i mitten av ugnen till 60° innertemperatur, ca 40 min. Ta ut och låt steken vila övertäckt 15 min före tranchering.

Eller lägg steken i en lergryta med lite morötter, lök, purjo, äpple och vitlök så får du en fin stekspad till såsen.