

## Recept I Simons panna

### Älgbourgogne

600g älgstek  
6 små schalottenlökar  
8 st champinjoner  
100g sidfläsk  
8 st knippmorötter  
8 st sticklökar  
3 dl rödvin  
2 dl kalvfond  
2 st lagerblad  
6 st vitpepparkorn

Tärna ned köttet i bitar.

Skala lökar och morötter samt klyfta med champinjonerna.

Tärna ned sidfläsket.

Bryn köttet i stekpanna. Häll på rödvinet, fonden och kryddorna och låt koka in.

Brässera i ugnsfast form på 150 grader tills det börjar falla isär. Tillsätt då dom brynta grönsakerna och fläsket och låt brässera 15 min till.

Rör om så alla smaker gifter sig med varandra.

Servera med kokt potatis eller potatis pure.