

## Älghögre i tryckkokare

Recept I Simons panna

1 kg älg högre eller annan oädel del  
1 st morot  
1st palsternacka  
1 st banan sharlottenlök  
1 st vitlök  
3 st lagerblad  
5 st vitpeppar  
5st enbär  
1 färsk oregano  
½ flaska röttvin  
vatten

300g mandelpotatis  
2 st vitlöksklyftor  
1 dl grädde  
2 dl mjölk  
salt och peppar

1 ask gröna bönor  
10 g smör

Bind upp älghögreven med bindgarn.

Dela ned all rotfrukter och lök

Bryn allt i tryckkokarkastrullen med kryddor

Tillsätt rödvin och vatten.

Koka under tryck minst 30 min.

Tag upp köttet och sila spadet till sås. Ev koka ned tills det smaka bra. Runda av med en klick smör.

Skala potatisen och vitlöken.

Hacka löken och rosta i olivolja tillsätt potatisen och vatten, koka mjukt.

Sila av vattnet och tillsätt grädde och mjölk.

Mosa och vispa upp med visp till en pure.

Koka upp vatten och smör. Lägg i de gröna bönorna, koka 2 min

Skiva upp älghögreven och servera med purén och gröna bönor samt skysåsen