

Gravat lättrokt älginnanlår

Recept I Simons panna

4 personer

200g gravat lättrokt älginnanlår

100g skogschampinjoner

1 st klyfta vitlök

½ st bananscharlottenlök

timjan

crème fraiche

50 g blåbär

lagrad balsamico

krasse

Svamp crème

Hacka svampen, löken fint.

Stek i olivolja tills fin färg. Fräs med hackad timjan.

Tillsätt crème fraiche och koka ihop.

Mixa i mixerkruka till slät crème

Smaka av med salt och peppar

Lägg upp tunna skivor av älginnanlåret , toppa med svamp crème, blåbär , lagrad balsamico och krasse.

Passar utmärkt som en förrätt!

Happy cooking!