



Älgfilé med smörstekta rotfrukter och äppelkompott

4 personer

Kompott:

2 st svenska äpplen

1 st schalottenlök

2 msk färskpressad
äppeljuice

1 msk färsk timjan

smör

blandade rotfrukter

500 g älgfilé

salt och peppar

smör

Skär äpplena i 1 cm stora tärningar, låt skalet vara kvar. Finhacka och fräs löken i en kastrull. Lägg i äppeltärningarna och håll över den färskpressade äppeljuicen. Låt sjuda under lock i ca 5 minuter. Låt kompotten kallna och blanda i timjan. Skär filén i 3 centimeter tjocka skivor. Stek skivorna till önskat resultat. Strimla rotsakerna och stek dem "al dente" i smör på medelstark värme. Servera filén på en bädd av de strimlade rotsakerna. Toppa med äppelkompotten.



Fler recept och mycket mer på www.appelet.se