

## *Per Erik;s inbakade älgfile'*

Antal portioner efter file's storlek-  
Älg (oxfile')  
Smör  
Salt och svartpeppar ev krossade enbär.

(Marinad; rödvin ( ev matlagingsvin) skivade morötter, gul lök, lite torkad timjan, 4-5 krossade enbär.)

Lök o tomatröra (kan väl kallas salsa) ; 2-3 gula lökar- 2-3 förp krossade tomatertorkad timjan efter egen smak-1 tsk socker- salt och svartpeppar

Smördegspattor

Lägg file'n i marinad kallt över natten.

Skär file'n i 3-4 cm tjocka skivor, stek i smör, salt och svartpeppar samt gärna enbärskrosset i pannan.!Tänk på att file'n också efterstecks lite vid gräddningen av smördegen !  
Täck med alu-folie efter stekning för att hindra uttorkning.

Skär lök till, inte för små bitar och stek löken till den blir blank o lite genomskinlig. Häll i tomatkrosset- låt koka ihop till det mesta av vätskan ångat bort-krydda i slutet så det inte blir för starkt. Jag gillar timjan o det påverkar mängden, bara den inte tar över smaken .

Kavla ut smördegen och skär kvadrater stora nog att omsluta "biffarna" och tomatröran.  
Låt biffar o tomatröran svalna, så detta inte smälter smördegen.

Lägg en biff i varje kvadrat och skeda på ett par matskedar av tomatröran ovanpå varje biff.  
Vik ihop och nyp ihop till ett paket för varje biff.  
Frys var och en för sig eller in med dom i ugnen med temperatur o tid utifrån vad som står på smördegspaketet.—KLART!!

Potatistimbal/gratäng med vitlök o västerbottenost i eller Hasselbackspotatis penslad med smör/salt/vitlök/ningen cayennepeppar/paprikapulver är gott till.

Gärna svampsås (en del gillar bearnaise), sallad ,svartvinbär/rönnbärsgele'.

Kul att få lägga upp ett "paket" till matgästerna.

Hoppas det smakar!!

## *Per Erik;s Potatistimbal*

*Potatis- grovriven*

*Gul lök-finhackad*

*Vitlök – finhackad---c;a en klyfta/4 timbaler*

*Grädde*

*Västerbottenost-Riven (finns färdig)*

*Salt + vit/svartpeppar*

*Muffinsplåt- den för större muffins/cupcakes*

*Blanda ingredienserna till en genomfuktad,men inte flytande massa.*

*Smöra eller kläd muffinsformarna med smörad alu-folie.*

*Ös i smeten i formarna och in i ugnen c;a 175 grader, räkna 20-30 min.*

*De ska kännas ganska "fasta" och ha gulbrun yta.*

*Ta ur "potatismuffinsen" och servera med ex Per Erik;s inbakade älgfile`.*

*Smaklig spis*