

inköpslistan.se

Av: Hanna

4 port

Vilt, Huvudrätt, Lättlagat, Fest

TJÄLKNÖL

Ingredienser

1,5 kg älgkött
1 liter vatten
1 dl salt
1 tsk socker
1/2 tsk svartpeppar, grovm.
1 st lagerblad
15 st enbär

Gör så här

Lägg köttet otinat i en ugnssäker form och sätt det i nedre delen av ugnen på 75 grader. Efter ett par timmar när köttet tinat lite kan du sticka in en termometer i mitten av köttbiten. Efter 10-12 timmar ska steken tas ut när termometern står på 60 ° - 70 ° C beroende på hur rosa du vill ha köttet. Föredrar du helt genomstekt låt den stå inne i ugnen till 75 °C.
Koka nu ihop saltlagen. Låt den koka upp och låt den svalna. Köttet ska vara varmt när du slår över den avsvalnade lagen. Lägg köttet i en liten bunke eller påse, så att lagen täcker köttet. Ställ in det i kylen i minst 3-4 timmar.
Skär köttet i tunna skivor servera med grönsaker, varma eller kalla och sallad. Tjälknulen förvaras utan lagen och går att frysa.