



ÄLGTUGG TILL DRINKEN

Sås:

- 1/2 liter naturell yoghurt, avrunnen i kaffefilter
- 1 msk fransk senap
- 1 saltgurka, skuren i små tärningar
- 2 msk färsk mynta
- 1 vitlöksklyfta, pressad

- 400 g älgbiff eller älgfile, skuren i 2 x 2 cm stora bitar
- 10 torkade aprikoser
- små grillspett
- 1/2 liter majsolja
- salt och peppar

Tillbehör:

- lantchips

Låt yoghurten rinna av ordentligt så att den blir krämig. Krydda den med senap, fint tärnad gurka, mynta och vitlök.

Varva kött och aprikoser på spetten och fritera dem i het olja i en tjockbottnad kastrull. Salta och peppra och servera omedelbart med såsen till drinken. Chips passar bra till.