Elg i storform (Elg- og potetgrateng)



Ingredienser

♥ 1 løk
♥ 2 fedd hvitløk
♥ 800 g elgkjøttdeig
♥ 2 ss smør
♥ 2 ss tomatpuré
♥ 1 ss tørket oregano
♥ 1 ss tørket timian
♥ 1 chef du fond, kjøtt
♥ 400 g (1 boks) hermetiske tomater
♥ 2 dl vann
♥ 3 dl crème fraîche
♥ 200 g gulrot (i terninger)
♥ 200 g sellerirot (i terninger)
♥ 200 g persillerot (i terninger)
♥ 8 mellomstore poteter
♥ 3 dl kremfløte
♥ 350 g revet ost
♥ kvernet salt og pepper

Fremgangsmåte

Kutt opp løk og hvitløksfedd. Ha dette i en stor stekepanne sammen med elgkjøttdeig og smør. La dette steke på middels varme til løken er myk og kjøttdeigen er gjennomstekt. Tilsett tomatpuré, tørket oregano, tørket timian og kjøttfond. Bland sammen og flytt dette over i en kjele.

Tilsett hermetiske tomater, 2 dl vann (bruk vannet til å skylle ut tomatboksen) og crème fraîche.

Rens og kutt gulrøtter, sellerirot og persillerot opp i terninger (vei opp 200 gram av hver). Ha dette i gryten og bland det hele godt sammen. Smak til med kvernet salt og pepper.

Skrell potetene. Skjær dem i skiver (bruk gjerne en mandolin til dette hvis du har).

Finn frem en stor, ildfast form (formen jeg brukte her har målene 39 x 25 cm). Legg halvparten av kjøttsausen i formen. Dekk med potetskiver. Fordel over revet ost. Ha over resten av kjøttsausen. Dekk med resten av potetskivene. (Kvern eventuelt over litt ekstra salt og pepper.)

Hell over kremfløte.

Topp med resten av osten.

Sett formen midt i ovnen og stek ved 180°C i ca. 1 time. Gratengen er ferdig når potetene er helt møre og toppen av gratengen er gyllen og sprø.

Serveres varm og nylaget, gjerne med en grønn salat ved siden av.

Tips

♥ Kjøttdeig (karbonadedeig) av elg fås kjøpt i de store, norske matbutikkene (for eksempel Coop Mega). Sjekk frysedisken. Kjøttdeigen tines i kjøleskapet over natten før bruk dagen etter.

♥ Det går fint å lage denne retten med elgskav i stedet for elgkjøttdeig.

♥ Som revet ost brukte jeg her 200 g revet mozzarella inni gratengen (mozzarella smelter veldig bra) og revet gulost (4 oster) oppå gratengen.

♥ Gratengen smaker aller best nylaget, rett fra ovnen. Rester kan oppbevares i kjøleskapet til dagen (eller fryses) og varmes på nytt i ovnen.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/elg-i-storform-elg-og-potetgrateng