

ÄLGCARPACCIO

16–20 tunna skivor av älginnanlår

Apelsin- och avokadosallad

1 stor apelsin	1 msk flytande honung
1 blodapelsin	salt och peppar
3 msk olivolja	2 avokador

Örtvinägrett

1 msk vitvinsvinäger	2–3 msk blandade örter,
3 msk olivolja	hackade (t ex basilika
1 msk vatten	och persilja)
2 krm salt	1 vitlöksklyfta, finhackad
1/2 krm nymalen vitpeppar	

Avokado- och apelsinsallad Skär av apelsinerna i toppen och botten. Ställ dem på en skärbräda. Skär av skalet och det vita genom att följa apelsinens form. Ta apelsinen i handen och ställ en bunke under. Skär ur

klyftorna med hjälp av en liten kniv, dela klyftorna. Krama saften ur hinnorna ner i bunken. Blanda saften med olivolja, honung, salt och peppar. Lägg apelsinklyftorna i blandningen. Dela avokadorna, ta bort kärnorna och skär varje halva i klyftor och ta bort skalet. Halvera klyftorna och blanda ner i apelsinsalladen.

Blanda alla ingredienser till örtvinägretten och vispa upp den före användning. Lägg 4–5 skivor älgkött på varje tallrik, toppa med sallad och pensla på lite örtvinägrett.