

## Älgryggbiff med Cambozolasås

4 port

Ryggbiff av älg, hel bit  
Salt, peppar, smör

### Kryddblandning:

3 tsk smör  
2 klyftor vitlök, pressade  
0,5 tsk rosmarin  
Salt o Peppar

### Potatismuffins:

400 g mjölig potatis  
25 g smör  
1,5 dl västerbottenost  
2 ägg, (Stora)  
salt o peppar

### Cambozola ostsås:

400 g cambozola  
75 g smör  
1 dl vetemjöl  
5 dl mjölk  
2 dl creme fraiche  
salt o peppar

### Garnering:

Kantareller  
Sparris  
Rönnbärsgeleé

### Kött:

1. Sätt ugnen på 150 grader
2. Putsa köttet o stek i smör till fin färg
3. Blanda kryddblandningen o värm i kastrull
4. Bred ut blandningen på köttet och stek i ugn till 56-58 grader innertemp
5. Ta ut köttet o vila i smörpapper 15.20 min

### Potatismuffins:

1. Sätt ugn 225 grader
2. Kok potatisen mjuk i saltat vatten
3. Pressa den i en skål med potatispress
4. Rör ner smör, ägg, salt o peppar samt osten.
5. Fördela i muffinsformar toppa med lite ost
6. Grädda i ugnen ca. 15 min till fin färg
7. Servera genast

### Cambozolasås:

1. Smält smör, tillsätt mjöl, blanda mjölk och koka samman till fin konsistens
2. Skär bort det vita runt osten, skär i små bitar o blanda ner i såsen så att osten smälter
3. Blanda i creme fraiche och smaka av med salt o peppar