

## Margitas Cognacsgravade Älgfile

1kg älgfile  
3 msk strösocker  
3 msk salt  
1-1 1/2 msk svartpeppar  
4 msk konjak

1. Grava älgfilen: Putsa köttet och lägg det i dubbla plastpåsar. Blanda salt, socker, svartpeppar och konjak. Häll kryddblandningen i påsen och gnid in köttet. Tryck ut så mycket luft som möjligt och låt köttet ligga framme på bänken tills socker-saltblandningen har smält. Lägg in köttet i kylan och låt grava det i 4 dygn, vänd det några gånger under tiden.
2. Ta upp köttet, låt det rinna av, lägg det i en fryspåse och frys in det. När köttet ska serveras, skiva det i mycket tunna skivor när det är lätt tinat med en frusen kärna i mitten.
3. Blanda till Nobisdressing som serveras till köttet. Till förrätt med en mixsallad och till huvudrätt serveras den Cognacsgravade Älgfilen med en krämig potatisgratäng och mixsallad!

## Nobisdressing

1 ägg  
1 tsk fransk senap  
1/2 tsk vitvinsvinäger  
2 dl matolja  
1-1 1/2 msk färsk hackad gräslök  
1 liten pressad vitlöksklyfta  
salt, ev svartpeppar

1. Lägg ner ägget i kokande vatten och låt koka exakt 2 min.
2. Skala och skrapa ner innehållet i en matberedare. Kör sönder ägget.
3. Droppa omväxlande vinäger och olja i ägghacket medan maskinen är igång.
4. Droppa ner oljan i en tunn stråle så tjocknar såsen efter hand.
5. Smaksätt med salt, senap, vitlök, gräslök och ev svartpeppar