**Elgskav med safranpotetstappe**

Reinskav er en klassisk og velkjent rett som tilberedes og serveres som festmat. Kanskje er det ikke like vanlig med elgskav, men jeg anbefaler at du ofrer et kjøttstykke av bogsteik, lårsteik eller lignende til dette. Du får et velsmakende og kanskje overraskende festmåltid av elgskav også. Dette måltidet er forholdsvis raskt å tilberede, og du slipper å tine og deretter romtemperere kjøttet. Ta utgangspunkt i et frossent kjøttstykke som så å si er tatt rett opp fra fryseren. La det så vidt tine slik at det ikke er knallhardt. Det er lett å skjære passe tynne skiver av et halvfrossent kjøttstykke sammenlignet med et som er opptint. Det er også viktig å huske på at når du skjærer tynne skiver, så skjær over muskelfibrene på tvers og ikke på langs. På den måten blir kjøttbitene bedre å steike og samtidig bedre å tygge. Elgskav skal steikes på sterk varme straks det er skåret opp og fremdeles er litt frossent. Til denne fargerike elgskavgryta velger jeg å servere safranpotetstappe. Safran gir stappen en herlig gulfarge samtidig som det gir en spennende og kanskje uventet smak. Dette blir et festmåltid som passer til påske og andre anledninger.

Dette trenger du til 4 personer:

ca. 800 gram elgskav

1 løk

1 hvitløksbåt

½ rød paprika

½ gul paprika

3 tomater

2 dl fløte

ca. 2 dl vann

smør til steking

salt

pepper

2 laurbærblad

Fres finhakket løk, hvitløk, oppdelt paprika og tomat i en stekepanne. Stek deretter elgskav i panne. Pass på at du ikke har for mye kjøtt av gangen i steikepanna. Har du for mye kjøtt, senkes temperaturen raskt, og kjøttet blir kokt og ikke stekt. Det har da også lett for å komme for mye væske ut. Bland løk, hvitløk, paprika og tomater med stekt skav, og kok ut panna med vann. Ha deretter vannet over i gryta. Tilsett fløte og laurbærblad, og smak til med salt og pepper. La dette stå og godgjøre seg på svak varme.

Safranpotetstappe

1 kilo gode poteter, gjerne mandelpoteter

1 dl fløte

2 dl melk

25 gram smør

¼ gram safran

salt

pepper

Kok potetene, og damp dem. Kok opp fløte, melk og safran. Smelt smør. Bruk kjøkkenmaskin eller ”potetstapper” og bland sammen. Smak til med salt og pepper. Så kan du nyte en god spansk rødvin – hvis du ønsker – til dette måltidet! Bruker du mandelpoteter her, må du regne med å bruke litt mere melk/fløte.

Godt måltid!

Kirrsten Winge