



Recept

Vilstragu med mandelpotatispuré

FÖR 4 PERSONER

600 g putsat benfritt älgkött
1 msk mjöl
1 msk smör
4 små morötter
1 gul lök
3 dl rött vin
2 msk vilt och kantarellfond utrört i 5 dl vatten
3 lagerblad
några kvistar färsk timjan
10 svartpepparkorn
10 enbär
300 g höstsvamp
250 g haricots verts
1 dl finhackad persilja
1 msk honung
salt och nymalen svartpeppar

Potatispuré:

1 kg mandelpotatis
2 msk smör
2,5 dl mjölk
salt och nymalen vitpeppar

TILLAGNING:

1. Skär köttet i grytbitar, pudra över mjölet och fräs på hög värme i brynt smör i en stekpanna.
2. Slanta morötterna och skär löken i klyftor. Fräs snabbt i pannan.
3. Lägg morötter, lök och kött i en tjockbottnad gryta. Häll över rött vin, fond och kryddor. Låt grytan småsjuda i ca 30 min.
4. Stek svampen för sig och häll i grytan tillsammans med bönor och persilja.
5. Smaka av med honung, salt och peppar. Låt gärna grytan svalna och värm upp igen före servering. Smakerna mognar och det blir en mustigare gryta.
6. Skala potatisen och koka den så mjuk att den är lätt att pressa, rör i smör, mjölk och krydda. Splitsa eventuellt upp den i gratängform och ge den lite färg i ugnen, 225 grader, strax före serveringen.

SERVERINGS TIPS:

Tranbärssylt eller gelé.

VINFÖRSLAG:

Pater Sangiovese, Ett rött italienskt vin med inslag av fat och mörka körsbär.
Art nr 22316 Pris 75 kr