



Recept

Älg & kantarellgryta

FÖR 4 PERSONER

600 g grytbitar av älgkött
1,5 msk flytande margarin
2 msk vetemjöl
5 dl buljong (gärna viltfond)
4 enbär
2 kvistar timjan
2 gula lökar
2 morötter
2 palsternackor
1 bit rotselleri
3-4 dl svamp gärna kantareller(ca 150g)
1 msk flytande margarin
salt
vitpeppar
4 msk matlagingsgrädde

TILLAGNING:

1. Fräs köttet i margarinet. Strö över vetemjöl. Fyll på med buljong, enbär och timjan.
2. Låt puttra under lock ca 45 minuter.
3. Skala och skär under tiden löken i halvor. Skala och dela morötterna, palsternacka och rotselleri.
4. Tillsätt lök och rotfrukter efter 45 minuter och låt allt puttra ytterligare ca 30 min.
5. Tillsätt stekta kantareller (kryddade med salt och vitpeppar) när grytan är färdigkokt. Avsluta med att röra ner matlagingsgrädden.

SERVERINGS TIPS:

Servera med kokt potatis eller ris och lingon

Vinförslag:

12762 Raimat Cabernet S