



Recept

Älggryta med kokos, vanilj och pumparis

FÖR 4 PERSONER

1 kg älgkött (skuret i 1,5-2 cm stora bitar)
2 msk smör
2 chili
2 vitlöksklyftor
4 cm skalad ingefära
2 vaniljstänger
8 dl kokosmjölk
1 msk smör
1-2 msk maizenaredning för ljusa såser
2 msk limejuice
salt & peppar

Pumparis:

3 msk olja
1 finhackad schalottenlök
300g tärnad pumpa
125g rundkornigt ris
3 dl grönsaksfond
½ tsk sal

FÖRBEREDELSE:

1. Värm ugnen till 150 grader.

TILLAGNING:

1. Salta och peppra köttet. Bryn köttet i en kastrull. När köttet är nästan färdigbrynt tillsätt den grovhackade vitlöken och chilin. Häll över kokosmjölken.
2. Skrapa ur vaniljen ur vaniljstängerna och spar den till smaksättning. Låt stängerna koka med i grytan.
3. Sätt in i ugn ca 1-1,5 timme i 150 grader.
4. Ta upp köttet.
5. Koka ihop såsen något.
6. Mixa såsen med smöret och vaniljkärnorna, häll tillbaka i grytan. Red av med maizenaredningen. Smaka av med limejuice och salt. Häll såsen över det varma köttet.

Pumparis:

1. Värm oljan i en kastrull. Tillsätt charlottenlök och pumpa. Fräs på svag värme tills det blir glansigt. Fräs med riset en stund och tillsätt sedan fonden. Salta. Låt koka upp och koka färdigt på svag värme under lock.

SERVERINGS TIPS:

Servera gärna med pumparis.