



Recept

Enkel Älggryta

FÖR 4 PERSONER

400-500 g älgkött
1 gul lök
smör eller margarin
ca 1 tsk salt
1 krm svartpeppar
1 msk vetemjöl
ca 2 dl vatten till sky
2 dl crème fraiche
2 tsk tomatpuré
2 tsk ljus, fransk senap
10 smålökar
röda vinbär eller lingon

TILLAGNING:

1. Skär köttet i bitar. Skala och hacka den gula löken. Lägg över i en gryta. Vispa ur pannan med lite vatten och håll över det i grytan. Krydda. Strö över mjöl och rör om väl.
2. Tillsätt crème fraiche, tomatpuré och senap.
3. Låt grytan sakta koka under lock tills köttet är mörkt, 1 - 1 ½ timme. Mot slutet av kottiden tillsätt smålökarna, skalade och brynta.
4. Smaka av. Tillsätt vinbär eller lingon.

SERVERINGS TIPS:

Servera med kokt potatis, kokta bönor och vinbärsgelé.