



Recept

Rödkålsöverbakad Hjortfärstårta med Gräddkokta Champinjoner

FÖR 4 PERSONER

*3-4 stora rödkålsblad
1 kg mager hjortfärs
3 dl kaffebrädd
3 st äggulor
1 kvist timjan
salt & peppar från kvarn
lite smält honung att pensla med
400 gr skogschampinjoner
3 dl vispbrädd
3 msk creme-fraiche*

TILLAGNING:

1. Blanchera rödkålsbladen och låt dem rinna av väl på en handduk.
2. Blanda färs, kaffebrädd och äggulor i en matberedare och smaksätt med timjan samt salt och peppar.
3. Lägg ut färsen jämt i en smord springform och täck med kålbladen.
4. Pensla kålen med lite honung och baka tårten i 225 graders ugn i 30-35 minuter.
5. Rensa och skölj svampen och fräs den i en plateau. Slå på vispbrädden och creme-fraichen och låt koka ihop tills simmighet uppnås.

SERVERINGS TIPS:

Lägg på varma tallrikar upp en trekantsbit av hjortfärstårtan och den gräddkokta svampen. Serveras med fräsch sallad eller valfri potatis.