



Recept

Pasta med Hjortsås

FÖR 4 PERSONER

300 g hjortkött (går även bra med rådjur hare etc)

200 - 300 g pasta

100 g zucchini

1/2 morot

100 g skalad kålrabbi (allt det gröna skalas bort)

1/2 gul lök

olja

2 dl rött vin

2 salviablåd

1 lagerblad

3 dl mörk köttfond

1 tsk Sambal olek (Spansk pepparsås som finns i våra butiker)

50 g permasan eller västerbottenost

salt, peppar

TILLAGNING:

1. Skär köttet i små tärningar. Tärna zucchini, morot och kålrabbi. Finhacka löken.
2. Bryn köttet i olja. Tag upp.
3. Fräs grönsakerna utom zucchini. Rör ned köttet. Häll i vinet och låt koka nästan torrt.
4. Finhacka salvian. Tillsätt den och lagerbladet. Häll på viltfonden. Koka därefter tills dess att kött och grönsaker har lagom tuggmotstånd. Lägg i zucchini de sista minuterna.
5. Smaka av med Sambal olek(pepparsås), salt och peppar.
6. Koka pastan enligt anvisning på paketet.
7. Lägg upp pastan på varma tallrikar. Klicka ut hjortsåsen och strö över med osten.