



# Recept

## Gräddig gryta med fransk senap

6-8 personer

1 kg rådjurskött av innanlår eller rostbiff  
4 dl grädde  
5 dl vitt vin  
2 msk fransk senap  
2 gula lökar  
salt och vitpeppar

Tärna eller strimla köttet och finhacka löken, koka det i vinet under lock i cirka 15 minuter.

Tillsätt grädde och senap och sjud i ytterligare 15-20 minuter utan lock tills köttet känns mört. Red av med en halv matsked majsmjöl blandat med lika mycket vatten och smaka av med salt och peppar. Det passar bra med en potatiskaka till grytan. Den kan du göra på kokt grovriven potatis och finstrimlat bacon som du steker i en stekpanna till en stor kaka.

Vinförslag: Gérard Bertrand Classic Corbières Syrah Mourvèdre, 2005