



Recept

Viltsauté med rök samt smörfrästa grönsaker med tunt skivad råstekt potatis.

FÖR 4 PERSONER

600g hjortstek
100g rökt vildsvin(picnicbog)
400g kantareller
1 gul lök
2 dl matlagningsyoghurt
1 dl matlagningsgrädde
100g smör
1 nypa socker
salt
1 msk rosmarin
1-2 msk maizenamjöl
4 svartrötter
8 potatis
1 fänkål
1 mangoldstånd
1-2 msk honung

TILLAGNING:

1. Strimla köttet och dela kantarellerna. Skala och hacka löken. Fräs kött och kantareller, tillsätt löken i slutet av stekningen. Hacka det röka köttet och tillsätt även detta i stekpannan.
2. Häll i yoghurt och matlagningsgrädde och låt allt koka i ett par minuter.
3. Smaka av med salt, socker och rosmarin. Red av med maizenamjöl utrört i lite vatten.
4. Ansa och finfördela rotfrukterna och grönsakerna. Fräs potatis och svartrot, tillsätt sedan de övriga grönsakerna.
5. Ringla lite honung över och smaka av med salt.