



Recept

Plommongryta med rådjur

FÖR 4 PERSONER

500 g benfritt kött av rådjur t ex av steken

15 katrinplommon

Marinad:

15 enbär

5 dl vitt vin

¾ dl kinesisk soja

Stekning:

2 msk margarin eller smör

1 l kantareller

2 dl crème fraîche

0,5 tsk salt

1 krm svartpeppar

1,5 msk vetemjöl

0,5 dl vatten

TILLAGNING:

1. Krossa enbären till marinaden i en skål. Tillsätt vin och soja. Skär rådjursköttet i ca 2 cm stora tärningar. Vänd ner kött och katrinplommon i marinaden. Låt stå kallt att marinera minst 2 tim.
2. Häll av marinaden i en skål. Hetta upp hälften av matfettet i en stekpanna. När smöret tystnat läggs kött i och får bryna runtom i några minuter.
3. Lägg över köttet i en gryta. Stek kantarellerna i resten av matfettet i stekpannan och lägg dem i grytan. Sila över marinaden. Låt koka under lock ca 30 min.
4. Lägg katrinplommonen i grytan och rör i crème fraîche. Smaka av med salt och peppar. Rör ut vetemjålet i vattnet och häll redningen i grytan. Låt grytan koka ca 5 min.

SERVERINGS TIPS:

Servera grytan med pasta eller kokt, pressad potatis. Broccolibuketter eller haricots verts passar bra att servera till.