



Recept

Rådjursgryta med syltlök och timjan

FÖR 4 PERSONER

1 msk smör eller margarin
600 g grytbitar (av rådjur alt älg)
1 tsk salt
1 tsk grönpeppar
4 dl vatten
3 msk viltfond eller kalvfond
3 msk gin
3 morötter
1 dl vispgrädde
2 msk vetemjöl
2 msk gelé
0,5 knippe timjan (färsk eller kruka)
1 dl syltlök

TILLAGNING:

1. Hetta upp matfettet i en gryta. Bryn grytbitarna runt om i omgångar. Krydda med salt och krossad grönpeppar. Häll över vatten, fond och gin. Låt grytan puttra under lock 30 min-1 tim tills köttet är riktigt mörkt.
2. Skala och skär morötterna i stavar. Tillsätt morötterna i grytan när 20 min återstår av kottiden. Blanda grädde med vetemjöl och rör ner i grytan. Låt koka ytterligare några minuter. Smaka av med gelé.
3. Finhacka timjan och blanda ner den och syltlöken i grytan innan servering.

SERVERINGS TIPS:

Servera med gärna med klyftpotatis och en enkel sallad.