



Recept

Gryta på vildsvin, aprikoser, nötter och russin

6 personer 🕒 ca 45 minuter

1 1/4 kg vildsvinsgrytbitar.
3 msk smör
2 tsk salt
2 msk tomatpuré
3 dl rödvin
9 dl köttbuljong
1-2 krm peppar
6 lagerblad
4 timjankvistar
10 vitlösklyftor
8 schalottenlökar, i skivor
1 dl cashewnötter eller sötmandel, skållad
15 torkade aprikoser, delade
ca 1 dl russin
3 msk majsena + 1/2 dl vatten
20 mandelpotatisar, kokta och skalade
1 dl örtblad, t ex persilja och timjan

Tillagning

Bryn grytbitarna i omgångar i 2 matskedar smör och lägg över i en gryta. Tillsätt salt, tomatpuré, vin och buljong, koka upp och skumma. Lägg i kryddorna och sjud på svag värme cirka 40 minuter.

Fräs lökar, nötter eller mandel, aprikoser och russin i resten av fettet och lägg allt i grytan. Rör ut majsenan i vattnet och blanda ner. Koka upp och låt sjuda cirka 5 minuter. Dela potatisen i mindre bitar och blanda ner dem och örterna och sjud tills potatisen är genomvarm, cirka 2 minuter.

Ett fruktigt, bärigt och smakrikt rött vin med ekfatstener matchar den kraftiga smaken i vildsvinet och sötman i aprikoserna och russinen.

4570 Club Privado Reserva
1537 Fuller's Discovery