

## REINSDYRGRYTE

Brun kjøttet i litt smør i en stekepanne. Ha det så over i en stor gryte. Brun baconet og hell det over i gryten. Strø mel over kjøttet og bland godt. Tilsett alle ingrediensene og kok opp. La putre under lokk på svak varme i ca. 20 min. Rør av og til. Dersom du ønsker en tykkere saus, kan den jevnes med litt vann og maizena. Smak til med salt og pepper.

### INGREDIENSER

- 1,5 kg Reinsdyrstek i 3×3 cm. biter
- 500 g Bacon i terninger
- 1 kg Norrek høstgrønnsaker EPD: 2404283
- 6 dl Kremfløte
- 3 dl Viltkraft
- 0,5 dl Soyasaus
- 5 ss Hvetemel
- 3 ss Ripsgele
- 2 ss Knuste einebær
- Frisk timian
- Salt og pepper