

VILTGRYTE MED SELLERIROTPURÉ

Brun kjøttet på sterk varme i smør eller margarin, dryss over litt salt og pepper mellom hver steking. Ha det i en stor gryte. Stek løken blank og tilsett sammen med sopp, kraft, creme fraiche, fløte, timian og einebær. Kok opp, skru ned varmen og la det småkoke til kjøttet er mørt og viltgryta har tyknet litt. Ha i gulrot og la det småkoke til gulrøttene er gjennomvarme. Smak til med soyasaus, brunost salt og pepper. Jevn evt. med maisenna og juster fargen med sukkerkulør. Dryss over litt frisk timian ved servering.

Sellerirotpuré:

Kok selleriterningene møre i lettsaltet vann. Hell av vannet og tilsett fløte og smør. Kjør puréen helt glatt med en stavmikser. Smak til med salt og pepper.

Server med nyrørte tyttebær og gjerne litt kokte poteter.

INGREDIENSER

1,2 kg reinsdyrskav eller annet viltkjøtt

300 g Norrek Soppblanding EPD: 1034750

150 g Norrek Løkskiver EPD: 2242865

250 g Norrek Gulrotstav, slett EPD: 5129234

Ca. 5 dl oksekraft

3 dl creme fraiche

3 dl kremfløte

1 ss frisk timian, finhakket

Ca. 8 einebær, lett knust

Litt soyasaus

6 skiver brunost

Ca. 1,5 ts salt

1 ts nykvernet sort pepper

Maisenna til jevning

Evt. sukkerkulør

Smør eller margarin til steking

Sellerirotpuré:

0,3 kg Norrek selleri terninger EPD: 919290

1,5 dl fløte

25 g Meierismør