

Viltgryta

Receptet är skrivet för 4 portioner

Ingredienser

400 gr viltkött i bitar

200 gr kantareller

2 st schalottenlök

1 klyfta vitlök

3 dl grädde

0,5 dl vatten

1 tärning köttbuljong

1,5 tsk dijonsenap

Smör till stekning

Tillagning

Stek kantarellerna tills vätskan försvunnit. Tillsätt schalottenlök och vitlök och bryn i smör.

Bryn även köttet så det får en fin yta och krydda med salt och peppar.

Lägg köttet tillsammans med kantareller och lök. Tillsätt vätskan, buljongtärningen och senapen.

Låt koka samman några minuter och smaka av med salt och peppar. Tillsätt gärna en klick gelé för lite sötma. Även några enbär tillför god smak. Red grytan till önskad konsistens.

Grytan passar bra att servera till potatis av en fast sort t.ex Gala, Melody eller Belana