

Älggryta med Svamp

Grytbitar (stek) – ca: 0,5kg älg (ca: 4 pers)

- 1 msk honung
 - 1 msk balsamvinäger
 - 4 dl köttbuljong eller viltfond
 - ½ tsk malen vitpeppar
 - 1 msk kinesisk soja
 - 2 tsk salt
 - Smör till stekning
 - 2 gula lökar
 - 2 morötter
 - 2 palsternackor
 - 250 gr. Svamp – Trattkantarell, champinjoner
 - 100 gr ädelost (ej nödvändigt)
-

Gör så här:

- Skär köttet i lämpliga grytbitar och bryn dom i smör, salta och peppra. Häll över köttet i en gryta tillsammans med stekskyn.
- Häll i lämplig mängd vatten i grytan.
- Tillsätt honung, soja och vinäger.
- Häll över buljongen.
- Låt grytan sjuda i 30 minuter.
- Skala löken, morötterna och palsternackorna. Tärna löken, skiva morötterna och palsternackorna.
- Bryn löken och efter ca: 30 minuter, tillsätt lök, morötter och palsternackorna i grytan.

- Låt grytan fortsätta sjuda i ca: 30 minuter eller tills köttet känns mört.

- Bryn svampen i smör och tillsätt den de sista 5 minuterna.

- Smaka av med salt och peppar.

- Smula över ädelosten innan servering, OBS! ej nödvändigt.

- Servera med kokpotatis.