

## Rådjursmiddag

Ugn – 225°

Tid – ca 1,5 timme för Rådjurssadel

Tid – ca 2 timmar för baklår



- Tina köttet
- Krydda ganska rikligt runt om med salt, peppar Vitlökssalt, paprikapulver
- Lägg köttet i en långpanna
- Gör iordning sky i långpannan att ösa med, jag blandar vatten, 1 dl rött vin, grönsaksbuljongpulver, soya och smält margarin
- Strimla lök och skär morotsslantar och lägg runt köttet i långpannan
- Ställ in i ugnen

### Tillbehör

- Förbered potatis, sallad, bröd och dukning
- Fräs svamp till sås 1
- Hacka ca 12 katrinplommon fint till sås 2
- Sila grönsaksröran ur långpannan, skyn från pannan används till de båda såserna och grönsaksröran läggs i en skål så länge. Går sedan att värma i micro innan servering

### Såser

#### Kantarellsås

- Lägg de brynta kantarellerna i en kastrull
- Häll över sky från köttet
- Gör bottenredning på mjöl och grädde
- Tillsätt mera grädde
- Smaka av och krydda efter behov, tillsätt gärna lite citron också

#### Plommonsås

- Låt de hackade plommonen sjuda i kastrull med vatten som täcker i ca 30 min, fyll på med mera vatten om det kokar bort.
- Häll över sky från köttet
- Gör bottenredning på mjöl och grädde
- Tillsätt mera grädde
- Smaka av och krydda efter behov, tillsätt gärna lite citron också

Servera gärna med Hasselbaks potatis och med ett glas rött vin!