

Älggryta med Svamp

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

- 1 msk honung
- 1 msk balsamvinäger
- 4 dl köttbuljong eller viltfond
- $\frac{1}{2}$ 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 dem 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.