



NYBORGS GÅRD

VILTRECEPT



ÄLGGRYTA PÅ FARMORS VIS

Portioner: 4 personer

INGREDIENSER:

- 500-600 g älggrytbitar, putsade och skurna i tärningar (VILTART Älg, bog, framdel)
- 2 msk smör och rapsolja
- 1 st gul lök, grovt hackad
- 2 st morötter, grova bitar
- 1 l vatten
- 1 näve torkad svamp
- 4 st lagerblad
- 10-15 st enbär, lätt krossade
- 5 st kryddpepparkorn
- 2 msk kinesisk soja
- 1 dl Crème fraiche
- salt och peppar

GÖR SÅ HÄR:

1. Bryn grytbitarna i en stekgryta tills de fått färg.
2. Tillsätt lök och morot och slå på vatten så att det precis täcker köttet. Låt koka upp och skumma av med en sked, då blir det en finare sås när den är klar.
3. Tillsätt svampen och kryddorna och låt koka på svag värme i minst en timme, eller tills köttbitarna är möra.
4. Späd under tiden med mer vatten, så att köttet är täckt hela tiden.
5. När köttet är mörkt smakas grytan av med salt, peppar och lite ytterligare soja.
6. Servera med en klick Crème fraiche.