



## HJORTEGRYTE MED OVNSBAKT JORDSKOKK

6A, LINDÅS BARNESKULE

### INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

6 dl	Buljongvann
1 ts	Pepper
100 g	Fersk sopp (norsk)
3 dl	Crème fraîche
1 ts	Salt
100 g	Frosne erter
2 stk	Løk (norsk)
500 g	Jordskokk (lokalprodusert/egenprodusert)
4 stk	Gulrot (norsk)
2 stk	Hvitløksfedd
2 ss	Olje
350 g	Hjortekjøttdeig (lokalprodusert/egen jakt)
2 skive	Brunost
1 ss	Smør til steking
20 g	Tørket sopp (lokalprodusert/egenprodusert)

### SLIK GJØR DU:

1

Steg 1 - Ovnsbakte jordskokker:

1. Vask og skrubbe jordskokkene. Del dei i grove biter, men små jordskokker kan være hele.

Knus 1 hvitløksfedd med bredsiden av en kniv.

2. Ha alt over i en passende ildfast form. Drypp over olje, krydre med salt og kvernet pepper og bland alt godt sammen.

3. Bak grønnsakene ved 220 grader i omtrent 30 minutter eller til grønnsakene er møre. På slutten av steketiden kan du gjerne bruke ovnsens grillfunksjon for å få jordskokkene litt sprø.

4. Dryss over hakkede urter før servering.

2

Steg 2 - Hjortegryte:

1. Steik kjøttdeigen i smør og sett til side.

2. Steik sopp i mindre bitar, gulrøter i terningar, eit fedd finhakka kvitløk og hakka løk i nokre minutt.

2. Kok opp vann og buljongterning. Ha kjøttet og grønnsakene over i kjelen. La gryta småkoke til grønnsakene er møre.

3. Rør inn erter, crème fraîche og brunost. Smak til med salt og pepar.

4. Server gryta med de ovnsbakte jordskokkene.