



HJORTEGRYTE MED OVNSBAKT JORDSKOKK

6A, LINDÅS BARNESKULE

INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

- 1 ss Smør til steking
- 20 g Tørket sopp
(lokalprodusert/egenprodusert)
- 6 dl Buljongvann
- 1 ts Pepper
- 100 g Fersk sopp (norsk)
- 3 dl Creme fraiche
- 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

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 fraiche og brunost. Smak til med salt og pepar.

4. Server gryta med de ovnsbakte jordskokkene.