



## HJORTEGRYTA

6, HAUSO BARNE- OG UNGDOMSSKULE

### INGREDIENSER:

Beregnet til 10 porsjoner

7 ss	Kveitemjøl
26 stk	Poteter lokal og økologisk
10 skive	Brunost
15 stk	Gulrot lokal og økologisk
1 boks	Heimekøkt kjøttkraft
50 g	Smør
1 stk	Løk
3 ts	Salt
2 dl	Vatn
2 ts	Pepper
1 kg	Hjortekjøtt frå nærområdet
2 stk	Blomkål

### SLIK GJØR DU:

- 1 Først brunar du mjølet og smøret
- 2 Kok opp litt vatn i ein kjele som me blandar over i kraften.
- 3 Når mjølet og smøret er ferdig bruna tar me det oppi kraften. Kok sausen i 10 min.
- 4 Putt oppi kjøttet, løk, gulrot og brunost.
- 5 La dette koke i 20 min. Smak til med salt og pepper.
- 6 Vask alle gulrøttene. Skrell gulrøttene og skjær dei i små biter og legg dei oppi vatn. Vatn til å dekke gulrøttene. Dei skal koka i 20 minuttar. Gjer det sama med potetene.
- 7 Server med heimelaga tyttbærsyltetøy