



HJORTEGRYTE MED KORTREISTE RÅVARER

6, MORK SKULE

INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

KJØTTET

| | |
|-------|--------------------------------------|
| 500 g | Hjortekjøtt (Elev har partert sjølv) |
| 2 ss | Meierismør |
| 1 ts | Pepar |
| 1 ts | Timian |
| 1 ts | Salt |
| 1 ts | Knuste einebær |

SAUSEN

| | |
|----------|---------------------|
| 6 dl | Vatn |
| 1 stk | Kjøttbuljongterning |
| 2 dl | Seterrømme |
| 1.5 dl | Kremfløte |
| 3 skiver | Brunost |

GØNNSAKER

| | |
|--------|-----------------------|
| 4 stk | Sjampinjong |
| 1 neve | Sjølvplukka skogssopp |
| 3 stk | Sjølvdyrka gulrøtter |
| 4 stk | Sjalottlauk |
| 2 fedd | Kvitlauk |

POTETSTAPPE

| | |
|-------|--------------------|
| 500 g | Sjølvdyrka poteter |
|-------|--------------------|

SLIK GJØR DU:

1

Kjøttet:

1. Start med å skjære kjøttet i terningar.
2. Bland saman pepar, timian og salt. Knus einebær og ha det saman med resten av krydderet.
3. Ha krydderblandinga på kjøttet og fordel godt.
4. Ha meierismør i steikepanna og la panna bli varm og god.
4. Steik litt og litt kjøtt om gongen.
5. Kjøttet skal kun brunast på yttersida. Legg dei ferdige kjøttbitane på ein tallerken.

2

Sausen:

1. Kok opp 6 dl vatn med ein kjøttbuljongterning.
2. Når terningen er oppløyst tilsetter du hjortekjøttet. NB! All kraft i frå steikepanna skal bli med i gryta.
3. Tilsett seterrømme, kremfløte og brunost.
4. La gryta småkoke.

3

Grønnsakene:

1. Kutt opp sjampinjong, skogssopp, gulrøtter, sjalottlauk og kvitlauk i små fine bitar.
2. Steik i steikepanne på middels varme til soppen er gyllen og fin.
3. Ha alle grønnsakene og løken i hjortegryta. NB! Få med all kraft frå steikinga.

4

Hjortegryta:

1. Set gryta på middels til lav varme og la gryta småkoke i ca 1 time.

5

Potetstappe:

1. Skrell potetene og del dei i små bitar. (Dette fordi dei skal bli møre raskare).
2. Når potetene er møre silar du av vatnet i panna.

3. Mos potetene og tilsett seterrømme.
4. Smak til med salt og pepar.

- 1 ts - Seterrømme
- 1 ts - Salt
- 1 ts - Peper