



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