



ELGHAKK MED ONKEL SKUTT ELG FRA SAGELVATN

7B, STORSTEINNES SKOLE

INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

1 ts	Pepper
6000 gr	Elghakk (kvernet elgkjøtt)
1 ts	Tørket timian
1 stk	Laurbærblad
5 stk	Poteter
2 ss	Margarin
3 stk	Gulerøtter
2 ts	Salt
1 stk	løk

SLIK GJØR DU:

- 1 Skrell gulerøttene og potetene. Del i i like små biter (som en terning).
- 2 Del løken opp i mindre biter, og stek den sammen med elgkjøttet. Stek 1/3 av kjøttet om gangen, sammen med litt løk. Hell det over i en gryte og tilsett salt og pepper.
- 3 Lag kjøttbuljongen eller kraften. Ha kjøttet og grønnsakene i gryten, sammen med væsken. Pass på at det er nok væske i retten, spe med litt vann hvis det blir nødvendig.
- 4 Ha nå i laurbærbladet og timian. og la det trekke til grønnsakene er møre, ca. 20-40 minutter. Smak på retten om det er nok krydder i retten.
- 5 Server gjerne med flatbrød og selvplukket tyttebær, eller grove rundstykker.