



HAREGRYTE

5, SØRLI SKOLE

INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

2 stk	store gulrøtter
3 ss	Salt og pepper, evt. kött & grillkrydder el. buljongterning
8 stk	vårløk
4 ss	meierismør til bruning
3 ts	Knuste einebær
1.2 kg	harekjøtt med bein
5 ts	Tørket timian
2 dl	fløte
5 stk	Laurbærblad
2 ss	hvetemel
8 dl	kraft av hareskrotten

SLIK GJØR DU:

- 1 Skjær ut delene av haren som har mest kjøtt. Kok kraft på sidebein og resten av skrotten (med laurbærblad, timian, knuste einebær og evt. buljongterning el. kött & grillkrydder (Skum av).
- 2 Del kjøttet i grytebiter og brun i smør. Dryss over salt og pepper og tilsett i krafta. La retten trekke under lokk i 1 -1 1/2 time. Trekketiden er avhengig av hvor mør haren er (og alderen på haren).
- 3 Rens og del grønnsakene fra egen skolehage i biter og la trekke med i gryten ca. de siste 20 min. Visp hvetemel ut i fløten og tilsett i gryte under omrøring. Kok opp og la trekke i 6-8 min. Smak til med salt, pepper og evt. litt sukker.
- 4 Server med smørstekt, selvplukket kantarell, rørte, hjemmelagde tyttebær og potet- og sellerirotmos.
- 5 Potet- og sellerirotmos:
Ca. 10 poteter, 5 skiver sellerirot, litt fløte og salt og pepper.

Kok poteter og sellerirot til de er møre. Hell av kokevannet og mos potet og selleri og spe med fløte Rør inn litt meierismør og smak til med salt, pepper og evt. litt revet muskatnøtt.

Vel bekomme!!