

ÄLGGRYTA MED ÄDELOST OCH SVAMP

ca 500 g älgkött av innanlår,
bog eller ytterlår, skuret i bitar

1 gul lök
2 palsternackor
2 morötter

Marinad:

2 msk olja
3 dl rödvin
 $\frac{1}{2}$ dl rödvinsvinäger
2 vitlöksklyftor, pressade
2 msk krossade enbär
1 tsk torkad timjan

Sås:

300 g skogssvamp (kantarell,
karljohan, svart trumpetsvamp),
skuren i bitar
smör till stekning
50 g ädelost
3 dl grädde
1–2 msk svartvinbärsgelé
2 msk maizenamjöl
salt och peppar

Potatismos:

600 g mandelpotatis
2–3 dl mjölk, värmd
2 msk smör
salt och peppar
1 tsk riven muskotnöt

Skala lök och rotfrukter och skär i ganska stora tärningar. Blanda alla ingredienserna till marinaden i en plastpåse. Lägg i köttet, löken och de skurna rotfrukterna och låt marinera i kylan ca 5 timmar.

Plocka upp köttbitarna ur marinaden och bryn dem lätt i en gryta. Tillsätt marinaden med alla grönsakerna och låt koka under lock ca 1–1½

timme eller tills köttet känns mört.

Fräs svampen i smör och tillsätt den i grytan tillsammans med smulad ädelost, grädde och gelé. Red av grytan med maizena och smaka av med salt och peppar.

Koka potatisen. Vispa sönder den tillsammans med mjölk och smör till önskad konsistens.

Krydda med salt, peppar och aningen muskot.

