

SKOGSHUGGARGRYTA

Ingredienser

4 hg ren- eller älgfärs
1 st stor gul lök eller purjolök
2 msk smör
0,75 liter färska champinjoner eller
1 burk konserverade champinjoner
2 dl morötter, skivade och kokta
4 dl potatis, kokt och tärnad
2 dl buljong
1-2 tsk soja
2 msk creme fraiche
1 dl matlagningsgrädde
salt och vitpeppar



Gör så här

Bryn färs och lök i smöret. Tillsätt svampen och fräs ytterligare några minuter. Späd med buljongen och blanda i potatis och morötter. Tillsätt grädde, soja och creme fraiche. Låt puttra någon minut och smaksätt.