



4 personer



40 min

Gryta med renskav och rotsellerimos

Du behöver:

Kyckling

- 480 g renskav
- 1 st gul lök
- 4 dl kantareller (tratt eller gula)
- 2 dl viltfond (utspädd)
- 400 g kokosgrädde
- 1,5 dl lingon
- 1 1/2 msk timjan
- 1 msk soja
- 1 tsk salt
- 1 tsk peppar
- 1 msk smör till stekning

Rotsellerimos

- 1 st rotselleri
- 1 tsk salt
- 1 tsk pappar
- 100 g smör

Gör så här:

Börja med att skala och tärna ner rotsellerin i mindre bitar. Koka upp en kastrull med vatten, tillsätt saltet och koka sellerin tills den är helt mjuk. Häll av vattnet och mixa sellerin till en slät kräm. Tillsätt smöret och smaka av med salt och peppar.

Skär ner renskaven i mindre bitar om den inte redan är nedskuren från fabrik. Bryn skaven tills den fått färg, använd en gryta eller en stekpanna med hög kant. Hacka löken fint och tillsätt den i skaven och låt löken steka tills även den fått färg. Tillsätt viltfond, kokosgrädde och timjan. Stek kantareller i en stekpanna tills svampen fått färg. Häll svampen i grytan med skaven och låt grytan sjuda i ca 15 min. Tillsätt lingonen de sista 5 minuterna. Smaka av med salt och peppar.

Servera!