

Inköpslista v.6

1 broccolihuvud
6-7 champinjoner (till svampsås)
isbergssallad
2 tomater
1/2 gurka
"en god sallad" till fläskytterfilén
1 citron
1 dl färska/frysta kryddor

olja att steka i
1/2 dl majonäs
1 msk honung
1/2 tärning köttbuljong
1-2 tsk oxfond
2 tsk viltfond
1 stor burk skivade champinjoner
400g krossade tomater
1,5 msk mjöl
ris

140g bacon

smör att steka i
2 dl creme fraiche
2 dl creme fraiche med fetaost & saltad tomat
2 dl grädde
2 dl mjölk (kan bytas mot vatten, till svampsåsen)
1-2 dl gräddfil (kan uteslutas, tillbehör till älgfalkorven och rotsakerna)

salt
svartpeppar
citronpeppar
vitlökspeppar
rosmarin
viltkrydda

1 kg rotsaker t.ex. morötter och kålrot
smör och olja att steka i
rosmarin
salt och peppar
1 msk honung

1 älgfalukorv

Tillbehör:

1-2 dl gräddfil (kan uteslutas)
2 tomater
1/2 gurka

Skala och skär morot och kålrot i stora tärningar.

Koka tärningarna i saltat vatten i 10 minuter. Häll av i ett durkslag och stek dem sedan gyllene i smör+olja i en stekpanna i 2 omgångar. Krydda med rosmarin, salt och peppar men vänta med honungen.

Skiva korven och gör små jack i kanterna så att de inte kupar sig när du steker dem. Stek korven i stekpanna i lite smör till den har fått fin färg och doftar gott.

Skiva tomat och gurka och lägg upp på ett fat.

Lägg all morot och kålrot i stekpannan, ringla över honungen och stek en liten stund precis innan servering.

Servera den nystekta älgfalukorven med grönsakerna, de honungsglaserade rotsakerna och lite gräddfil till om så önskas.