

Inköpslista v.7

3 gula lökar
1 bit purjolök
1,5 klyfta vitlök
300g champinjoner
1 burk cocktailtomater
1 stor röd paprika
"en god sallad" till laxpuddingen
1 citron (gärna eko)
1 dl färsk/frost basilika

olivolja
1 tärning köttbuljong
2 msk kalvfond
400g krossade tomater
2,5 msk soja
1 dl rött vin (matlagingsvin går bra)
1 tsk sambal oelek
1 msk tomatpuré
0,5 tsk dijonsenap
2 stora tortillabröd

smör att steka i och ev. till skirat smör
3 dl creme fraiche
2 dl grädde
3 dl mjölk
1-2 dl gräddfil
4 ägg
50g riven smakrik ost

salt och peppar
rosmarin och eller timjan (rostade rotsaker)
10 enbär
12 kryddpepparkorn
1 lagerblad
0,5 tsk chiliflakes
1,5 tsk mejram
1 tsk hel kummin
2 tsk paprikapulver
4 kryddnejlikor

Gun Helens goda älggryta

och rostade rotsaker

4p

500g älggrytbitar
3 dl vatten
1 köttbuljongtärning
1 dl rödvin (matlagningsvin går bra)
2 msk soja
10 enbär
12 kryddpepparkorn
1 lagerblad
4 kryddnejlikor
300g färska champinjoner
1 dl creme fraiche
1 dl grädde
salt och peppar

1 kg blandade rotsaker
olja
salt
rosmarin och/eller timjan

Tillbehör
syltlök

Koka upp vatten, buljongtärning, vin och soja i en stor gryta.

Lägg i grytbitarna och kryddorna. Låt småkoka under lock 2,5 timmar.

Sätt ugnen på 225 grader en timme innan servering.

Skala och skär rotsakerna i tunna klyftor. Lägg på bakplåtspapper på en plåt och ringla på olja och krydda. Vänd runt efter 10 min och rosta sedan ca 30 min till.

Putsa champinjonerna och skär dem i kvartar.

Tillsätt svamp, creme fraiche och grädde i grytan och låt småkoka ytterligare 20 min under lock. Smaka av och känn så att köttet är helt mjukt, annars puttra lite till.

Servera älggrytan med de nyrostade rotsakerna och syltlök.