

Renskavsgryta med kantareller och lingon



Renskavsgryta Ingredienser

4 Portioner:

2 Paket djupfryst renskav/viltskav
1 st Gul lök
2 hg Kantareller färska/konserv/torkade
2 msk Smör
2 dl Vispgrädde
3 msk Lämplig buljong
2 msk Gammaldags messmör
1 tsk Timjan ur burk
1 krm Flingsalt
1 krm Svartpeppar
4 msk Råa eller rårörda lingon
5 dl Vatten
Till servering 1 kg Vinterpotatis
2.5 hg Gröna ärtor

Gör så här

Skala och skiva löken och bryn den i smör tillsammans med köttet, i en stor vid panna t ex en Muurikkahäll. Dela kantarellerna i mindre bitar och lägg dem i pannan. Tillsätt sedan ytterligare lite smör och bryn allt i cirka 4-5 minuter.

Häll grädde, vatten, buljong, messmör och timjan i pannan och låt koka på svag värme cirka 5 minuter. Salta och peppra efter smak. Blanda i lingonen men spar lite till dekoration.

Servera med hemgjort potatismos, kokta gröna ärtor och mer lingon vid behov.