



KÖTT

Renskavspanna

Kock: **Alexander Sundqvist** Tid: **60 min** Portioner: **4**



En av mina favoriträtter från det norrländska köket!



INGREDIENSER

Renskav

300 gram renskav
50 gram bacon
50 gram skogschampinjoner
0.5 gullök, stor
0.5 tsk timjan
5 dl vispgrädde
2 st enbär
1 tsk soja
1 tsk sherryvinäger
salt
svartpeppar
ev. maizena till redning

Potatismos

800 gram mjölig potatis, skalad
0.5 dl mjölk
0.5 dl vispgrädde
50 gram smör
2 st äggulor
1 msk socker
100 gram västerbottensost
salt
svartpeppar

Till servering:

rårörda lingon eller lingonsylt

GÖR SÅ HÄR

- 1** Renskav: Börja med att hacka lök, strimla bacon och kvarta svamp. Häll olja i en stor kastrull och stek lök, bacon och svamp tills det fått lite färg. Tillsätt därefter renskav och fortsätt stek ca 5 minuter.
- 2** Häll sedan på grädde och alla kryddor. Låt grytan stå och puttra minst 30-45 minuter på medelhög värme, om du tycker att konsistensen är för lös så reder du av med lite maizena. Smaka av en sista gång med salt och peppar.
- 3** Potatismos: Skala och tärna potatis, koka tills mjuka i saltat vatten. Pressa potatisen med en potatispress och blanda sedan med mjölk, grädde, smör, äggula, riven västerbottensost och kryddorna. Smaka av saltmängden. Fyll upp i spritspåse.
- 4** Montera i panna: Spritsa potatismoset längs med kanten på en ugnsfast panna/form. Lägg renskaven i mitten och gratinera av i ugn på 225 grader tills moset har fått fin färg. Ta ut ur ugnen och toppa med rårörda lingon, servera genast!