



Älgskavsgryta med rostade palsternackor

Kock: **Karin Walker** Tid: **50 min** Portioner: **4**

Snabbt, lätt, vilt och läckert!



Skav gör du enkelt om du har en frusen stek av något slag och en vass kniv. Låt köttet bara tina en aning så går det fint att karva loss fina lövtunna bitar. Just därför behöver köttet bara fräsas ihop men se till att det är rumstempererat så blir inte köttet kokt där i grytan.

Det finns också färdig fryst skav att köpa och den har jag använt när vi lagat mat på fjället och den funkar fint.

Pressgurka eller inlagd gurka av något slag är jättegott till, blanda en 1-2-3 lag, hyvla ner gurka och klipp över persilja. Har du inte torkad svamp så byt ut den mot 1 liter färsk.



INGREDIENSER

400 g skav av älg, ren, rådjur
5 dl torkad svamp

1 gul lök
1-2 vitlöksklyftor
2 msk tomatpuré
3 dl grädde
2-3 dl buljong, vilt eller nötkött
8-10 krossade krossade enbär
1 dl lingon
5-6 palsternackor
smör + olja till stekning
salt & nymalen svartpeppar
maizena till redning

GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt ugnen på 225 grader. Lägg svampen i blöt om du har torkad.
- 2** Skala palsternackorna. Dela dem på mitten eller kvartar om de är stora. Lägg dem på en plåt med olja. Vänd dem när de fått färg och kör tills den andra sidan också fått färg, salta. Krama vätskan ur svampen eller skiva/dela den färska.
- 3** Fräs köttet i grytan, hett och snabbt i omgångar, lägg åt sidan. Stek svampen och låt lök och vitlök fräsa med, sist av allt får tomatpuré och enbär fräsa med.
- 4** Vänd ner köttfräset i grytan med svamp och lök. Tippa i buljong och grädde och låt allt koka ihop några minuter. Red av med maizena och smaka av med kryddor.
- 5** Servera grytan med de rostade palsternackorna och kokt eller pressad potatis.