



Michael Hoffman
facebook.com/michaelhoffman



Renskav med svamp, lök, sockerärta, gräddsås och lingon

Kock: **Michael Hoffman** Tid: **30 min** Portioner: **4**

Det här är en frekvent förekommande maträtt hemma hos mig. Det vilda i renskaven möter det lena i den krämiga gräddsåsen och syran från lingonen och gifter sig perfekt hos smaklökarna.



INGREDIENSER

150 g lingon, tinade
100 g strösocker
6 st små röda steklökar
4 dl vispgrädde
1.5 dl mjölk
1 msk kalvfond
75 g smör
2 pkt renskav
10 st champinjoner, kvartade
100 g sockerärter, strimlade
salt & vitpeppar



GÖR SÅ HÄR

- 1** Rör ihop lingon och strösocker i en skål.
- 2** Skala rödlöken och koka dem sedan 2 minuter i lättsaltat vatten. Spola av med kallvatten och dela dem sedan mittitu och plocka isär löken. Lägg i en skål så länge. Koka upp grädden med mjölken och kalvfonden och låt småputtra tills såsen tjocknar, smaka av med salt och vitpeppar.
- 3** Hetta upp en stekpanna med smör och bryn renskaven. Ta i champinjoner och låt dem få lite färg, ta sedan i löken och fräs ett par minuter. Ta i sockerärtorna på slutet och låt dem precis bli varma.

4

Servera med kokt potatis eller potatispuré och lingonen.