

Aimpoint

Viltrecept
av kock Peter Skogström

GRYTA PÅ VILDSVIN, APRIKOSER, MANDEL OCH ENBÄR

INGREDIENSER:

700 g	Grytbitar av vildsvin (karré eller bog)	2 st	Strimlad Schalottenlök
3 msk	Tomatpuré	1 dl	Russin
4 dl	Rödvin	15 st	Aprikoser
1 l	Buljong	1 dl	Rostad Mandel
8 st	Lagerblad	1 dl	Blandade örter
4 st	Timjankvistar	10 st	Enbär
1 st	Hel vitlösklyfta		

BEREDNING:

1. Tärna ner köttet i 2-3cm bitar och bryn i smör, krydda med salt och peppar, tillsätt tomatpurén, vin och buljong koka upp och skumma.(Om ni har en tryckkokare så gör ni detta i den och sparar tid och får en fantastiskt mustig och fin gryta)
2. Lägg i kryddorna och koka i tryckkokaren i ca 35 min. eller i en vanlig gryta på låg värme "sjuda" i ca 2tim
3. Fräs upp löken tillsammans med mandel, aprikoser och russin, lägg allt i grytan tillsammans med potatisen som delats i mindre bitar.
4. Koka i 5min, avsluta med att vända i örterna och red ev. av med maizena och smaksätt med salt och peppar.

SERVERA MED:

Kokt potatis med skal