

**Aimpoint**

**Viltrecept  
av kock Peter Skogström**



## **VILD CHILIGRYTA MED BRÖD & SYRAD GRÄDDE**

### **INGREDIENSER:**

|        |                              |        |                              |
|--------|------------------------------|--------|------------------------------|
| 600 g  | Blandad viltfärs av dovhjort | 7,5 dl | Hönsbuljong                  |
| 2 st   | Gul lök, strimlad            | 1 msk  | Worcestershire sås           |
| 1 st   | Vitlösklyfta, hackad         | 1 msk  | Timjan                       |
| 4 dl   | Tärnad potatis               | 1 st   | Chili                        |
| 2 dl   | Tärnade morötter             | 1 st   | Burk vita bönor              |
| 1 Burk | Tomater, hela                |        | Smör att steka i             |
| 1 st   | Citron                       |        | Salt & peppar                |
| 2 dl   | Rödvin                       |        | Surdegsbröd och Syrad grädde |

### **BEREDNING:**

1. Fixa till alla grönsakerna först.
2. Bryn köttfärsen i smör tillsatt löken, potatis, morötter.
3. Lägg i kryddorna, tomaterna, rödvin, buljong och Worcestershire sås. Koka i 15min och krydda sedan med salt, peppar.
4. Koka vidare tills den är såsig.

### **SERVERA MED:**

Servera chilin med surdegsbröd och syrad grädde (gräddfil).