

Aimpoint

Viltrecept  
av kock Peter Skogström

## SKÅNSK DOVHJORTSGRYTA MED VITA ROTFRUKTER, ÄPPLE & SYLTAD SVAMP

### INGREDIENSER:

800 g	Grytbitar av dovhjortskött	2 st	Persiljerot
1 st	Gul lök	2 st	Röda, sura äpplen
1 st	Vitlösklyfta	1 liter	Blandade svampar
1	Morot	1 bit	Ingefära
1 msk	Kakao av hög kvalitet	1 st	Gul lök
1 msk	Tomatpuré	2 dl	1,2,3 lag med lagerblad och peppar
½ flaska	Rödvin	1 näve	Färsk repad timjan och lagerblad
6-8 dl	Vilt- eller hönsbuljong		Smör, olivolja, salt och peppar
2 st	Palsternacka		

### BEREDNING:

#### Grytan:

1. Skala och skär till lök, vitlök & morötter i 1 cm bitar
2. Bryn köttet i smör runt om
3. Tillsätt lökarna, moroten, kakaon och tomatpurén, fräs ytterligare någon minut
4. Häll på rödvin och buljong så att det täcker köttet
5. Skumma under tiden som grytan puttrar på låg värme

#### Grönsaker:

6. Sätt ugnen på 150°
7. Skala och skär de vita rotfrukterna, vänd dem med smör klickar, olivolja, salt, peppar och hälften av timjanen
8. Baka rotfrukterna mjuka i ugnen
9. Dela och rensa äpplena från kärnor, bryn i smör med lite salt, peppar och timjan.

---

### Syltad Svamp:

1. Ansa och klyfta ner svampen
2. Strimla ingefäran och löken
3. Koka upp 1-2-3 lagen
4. Lägg i löken och svampen, sjud i 1 min och lägg sedan in det i en glasburk.
5. Tag upp köttet när det är mört och koka ner vätskan till god smak
6. Tillsätt lite smör och smaka av med salt,peppar och vänd ner den resterande timjan
7. Lägg ner rotfrukterna och äpplena i grytan tillsammans med köttet
8. Servera med svampen

---

### SERVERING:

1. Tag upp köttet när det är mört, koka ner vätskan till god smak tillsätt lite smör och smaka av med salt, peppar och vänd ner resterande timjan.
  2. Lägg ner rotfrukterna och äpplena i grytan tillsammans med köttet.
  3. Servera med svampen.
-