

Viltgryte

[blocked URL](#)

Veldig god kremet viltgryte.

Server med potetstappe

Ingredienser

8 Porsjoner

- 800g Reinskav
- 200g sopp
- 6dl Matfløte
- 100g geitost
- 2ss Solbær gele
- 1 løk
- 4-5 dl ferdig Kjøttfond /Viltkraft
- smør
- Grov Potetstappe



Passer godt til

- Tyttebær syltetøy

Slik gjør du:

1. Skjær opp løk og sopp i båter, fres i varm gryte med smør
2. Tilsett 4-5 dl kjøttfond/viltkraft
3. Kok vekk ca halvparten av vannet
4. Tilsett fløte og geitosten
5. Kok opp og la koke i 10-15 minutter.
6. Stek reinskav
7. Tilsett solbær gele og kjøttet mot slutten av koketiden
8. Lag potetstappe
9. Server med tyttebær syltetøy