inköpslistan.se

Av: Eva Johansson Lönn

4 port

Vilt, Huvudrätt, Fest

ÄLGGRYTA MED KOKOS OCH VANILJ

Ingredienser

1 kg älgkött
(skuret i 1½ - 2 cm bitar)
3 msk smör
1 st chili, röd
2 klyftor vitlök
4 cm ingefära, färsk *(skalad)*
2 st vaniljstång
8 dl kokosmjölk
1 msk maizena
(Redning för ljusa såser)
2 msk lime
salt

Gör så här

Salta och peppra köttet. Bryn köttet i en kastrull.
När köttet är nästan färdigbrynt tillsätt den grovhackade vitlöken och chilin.
Häll över kokosmjölken.
Skrapa ur vaniljen ur vaniljstången och spar den till smaksättning. Låt stången koka med i grytan. Riv ingefäran och tillsätt den.
Sätt in i ugn ca 1-1 1/2 timme i 150 grader.
Ta upp köttet.
Koka ihop såsen något.
Mixa såsen med smöret och vaniljkärnorna, häll tillbaka i grytan.
Red av med maizenaredningen. Smaka av med limejuice och salt.
Häll såsen över det varma köttet.
Servera med ris.

Hämtat från: http://www.ica.se