

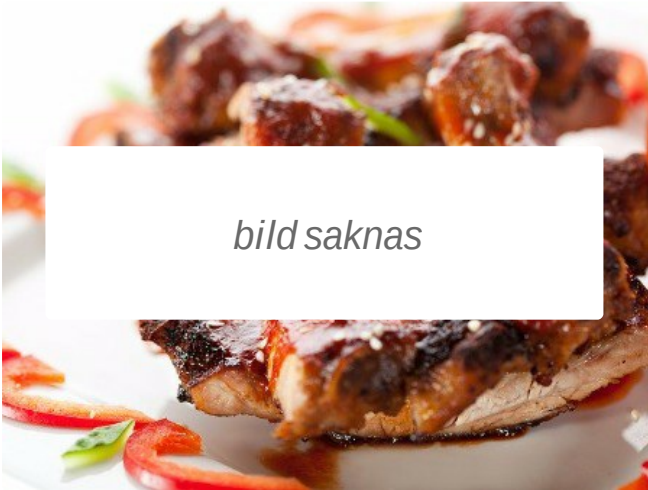


bild saknas

- ▮ 4 port
- ▮ Fläskkött, Huvudrätt, Fest

LINGONGRYTA

Ingredienser ▮

600 g skinkstek
1 msk kinesisk soja
2 msk fond, kalv
150 g minimorötter
1 st purjolök
 $\frac{1}{2}$ tsk salt
1 krm svartpeppar, grovm.
1 dl lingon, råörda
2,5 dl grädde, visp
1 msk vatten
1 msk vetemjöl
140 g bacon (*tärnat*)

Gör så här ▮

Strimla köttet och blanda det med soja och kalvfond. Strimla purjolöken och fräs den tillsammans med morötterna. Lägg över i en gryta. Fräs köttet med sin marinad, lägg sedan ner det i grytan. Rör ner grädde, lingonsylt, salt och peppar i grytan. Puttra under lock i ca 20 min. Rör ut mjölet i vatten och red av grytan. Fräs baconet knaprigt och låt det rinna av på hushållspapper. Strö över det i grytan.

Servera med kokt potatis och en sallad.