

- ▮ 4 port
- ▮ Vilt, Huvudrätt, Lättlagat, Fest

bild saknas

VILTSKAVSPANNA

Ingredienser ▮

1,5 dl zucchini (*Grovreven*)
2 st lök, gul
2 pkt viltskav (*å la 240 gram*)
1 burk kantareller
2 msk rapsolja
1 msk soja
1 tärning buljong, kött
1,5 dl vatten
2 dl creme fraiche, lätt
2 msk gelé
1/2 tsk salt
1 krm svartpeppar

▮ Till servering

potatis (*Potatismos*)

Gör så här ▮

Krama ur all vätska ur zuccinin, finhacka lök.

Fräs lök, zucchini och kantareller i hälften av oljan. Ta upp och lägg i en bunke.

Bryn viltskaven och skrapa isär ev. frysta skivor. Tillsätt zucciniblandningen, vatten, buljong, soja och creme fraiche. Koka ihop 2-3 min.

Smaka av med salt, peppar och gelé.
Servera med potatismos!