

inköpslistan.se

Av: Susanna Tunberg

- 4 port
- Vilt, Huvudrätt, Lättlagat, Fest

VILTSKAVSPANNA

Ingredienser

1,5 dl zuccini *(Grovriven)*
2 st lök, gul
2 pkt viltskav *(á 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, zuccini 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!