



Bildet kan avvike fra oppskriften.



# Vegetarisk viltgryte med sopp, byggkorn og rørte tyttebær

## Byggkorn

125 g byggkorn

## Vegetarisk viltgryte

½ stk gul løk

¼–½ stk kinesisk hvitløk

100 g aromasopp

1 stk brokkoli

1 pakke borlottibønner

1 pakke grønnsaksbuljong

1 pakke steinsoppulver

3 dl matfløte

1 dl vann <sup>B</sup>

## Tilbehør

1 pakke rørte tyttebær

olje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

- 1 **Byggkorn:** Tilbered byggkornene som anvist på pakken.
- 2 **Vegetarisk viltgryte:** Skrell og finhakk løken og hvitløken. Børst soppen fri for jord, og kutt den i fire. Kutt brokkolien i buketter. Skrell og kutt stilken i biter. Sil laken av bønnene, og skyll dem i kaldt vann.
- 3 **Vegetarisk viltgryte, fortsettelse:** Varm opp en kjele til middels høy varme, ha i litt olje, og stek løken i omtrent 3 minutter. Tilsett soppen, og stek videre i omtrent 3 minutter. Ha løken og soppen på en tallerken. Ha litt ny olje i stekepannen, og stek borlottibønnene og hvitløken i omtrent 3 minutter. Tilsett soppen, løken, grønnsaksbuljongen og steinsoppulveret. Ha i 1 dl vann. Kok opp, og la viltgryten småkoke under lokk i 6–7 minutter. Tilsett brokkolien når det gjenstår 3 minutter av koketiden. Tilsett fløten rett før servering. Smak til med salt og pepper.
- 4 **Tilbehør:** Server de rørte tyttebærene til retten.



## Tips!

Ha gjerne litt knuste einebær i gryten for enda mer viltsmak.