



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Gräddig hjortskav med svamp, rårörda lingon och pressad potatis

Hjortskav

Gul lök 1 st
Champinjoner 200 g
Torkad timjan 1 förp
Hjortskav 250 g
● Vetemjöl 1 tsk
● Mjolk 1 dl
Vispgrädde 1 dl
Kinesisk soja 1 tsk
Rårörda lingon 1 msk

Till servering

Mospotatis 450 g
Bladpersilja 20 g
Rårörda lingon ¾ dl

Att ha hemma ●

Mjolk, Salt, Smör,
Svartpeppar, Vetemjöl

1. Skala och koka potatis mjuk i lättsaltat vatten.
2. **Förberedelse hjortskav:** Finhacka gul lök. Kvarta champinjoner. Hetta upp lite smör i en stekpanna och stek svamp, lök och torkad timjan ca 3 min. Krydda med salt och lite nymald svartpeppar. Lägg över den stekta svampen på en tallrik. Spara stekpannan.
3. **Hjortskav:** Hetta upp lite smör i den använda stekpannan. Bryn hjortskav ca 3 min. Dra isär köttet så det delar sig. Krydda med lite salt och nymald svartpeppar. Lägg tillbaka svampen i stekpannan med skav och pudra över vetemjöl. Rör om och blanda ner mjolk och vispgrädde lite, i taget. Tillsätt kinesisk soja och rårörda lingon. Koka ca 3 min. Smaka av med salt och nymald svartpeppar.
4. Grovhacka bladpersilja. Pressa potatisen. Strö persilja över stekpannan med hjortskav och servera med pressad potatis och rårörda lingon.

TIPS! Om du har bråttom kan du servera rätten med kokt potatis istället för pressad. Då behöver du inte skala potatisen.