



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Norsk villhjortskavsgryte med smak av steinsopp, servert med rørte tyttebær og grønnkålchips

Poteter

350 g poteter

🏠 ½ ss smør*

Grønnkålchips

75 g strimlet grønnkål

Villhjortskavsgryte

1 stk gul løk

2 stk gulrøtter

100 g sjampinjong

250 g villhjortskav

1 pakke oksebuljong

1 pakke

sopp-/porcinipulver

150 g lett crème fraîche

½ pose glutenfri

soyasaus

🏠 ½ ss hvetemel*

🏠 2 dl vann

Servering

1 pakke rørte tyttebær

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 bakepapir (kan sløyfes)

1 Varm opp stekeovnen til 150 grader varmluft.

2 **Poteter:** Skyll og del potetene i to hvis de er store. Kok potetene omtrent 20 minutter, eller til de er gjennomkokte.

3 **Grønnkålchips:** Fordel grønnkålen utover et stekebrett med bakepapir. Vend inn litt olje, salt og pepper, og stek grønnkålen i ovnen i omtrent 10 minutter, eller til den er sprø.

4 **Villhjortskavsgryte:** Skrell løken og gulrøttene, og børst soppen fri for jord. Grovhakk løken, kutt gulrøttene i terninger og soppen i skiver. Varm opp en stor kjele til høy varme, og ha i litt olje. Brun hjorteskaften i 2–3 minutter, og ha det over på en tallerken. Stek kjøttet i flere omganger, så det blir stekt og ikke kokt.

5 **Villhjortskavsgryte, fortsettelse:** Varm opp kjelen fra punkt 4 til høy varme, og ha i litt ny olje. Stek løken, gulrøttene og soppen i 2–3 minutter, eller til løken er blank. Dryss over ½ ss mel, og rør inn 2 dl vann. Kok opp og ha kjøttet i kjelen. Ha i oksebuljongen og steinsoppulveret, og la det småkoke i 2–3 minutter. Rør inn crème fraîche, og varm det hele forsiktig opp. Smak til gryten med ½ pose soyasaus, salt og pepper.

6 **Poteter, fortsettelse:** Hell vannet av de ferdigkokte potetene, og vend inn ½ ss smør. Krydre med salt og pepper.

7 **Servering:** Server de rørte tyttebærene til retten, og topp med grønnkålchipsen.

* Du kan bytte ut ingrediensen mot et allergivennlig alternativ