



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

🕒 30 - 40 min

👤 2 PORTIONER

LM 044\_2

## 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  
● Mjök 1 dl  
Vispgrädde 1 dl  
Kinesisk soja 1 tsk  
Rårörda lingon 1 msk

### Till servering

Potatis 400 g  
Bladpersilja 20 g  
Rårörda lingon ¼ dl

### Att ha hemma ●

Mjök, 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 mjök 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.