



Bildet kan avvike fra oppskriften.



2 porsjoner

🕒 Middels rask å lage

Norsk villhjorteskavsgryte med smak av steinsopp, servert med rørte tyttebær og persillepoteter

Persillepoteter

350 g poteter
½ bunt bladpersille
🏠 ½ ss smør

Norsk villhjorteskavsgryte med smak av steinsopp

1 stk gul løk
2 stk gulrøtter
100 g sjampinjong
150 g baconterninger
250 g villhjortskav
1 pakke oksebuljong
1 pakke steinsoppulver
150 g lett crème fraîche
🏠 1 ss hvetemel
🏠 2 dl vann
🏠 2 ss soyasaus

Servering

1 pakke rørte tyttebær
½ bunt bladpersille

🏠 olje
🏠 salt
🏠 pepper

- 1 Persillepoteter:** Del potetene i to hvis de er store. Kok potetene omtrent 20 minutter, eller til de er gjennomkokte. Skyll, tørk og grovhakk persillen.
- 2 Norsk villhjorteskavsgryte med smak av steinsopp:** 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 baconterningene og villhjorteskaven i 2–3 minutter. Stek kjøttet i flere omganger, så det blir stekt og ikke kokt. Ha kjøttet over på et fat når det er godt stekt.
- 3 Norsk villhjorteskavsgryte med smak av steinsopp, fortsettelse:** Varm opp kjelen fra punkt 2 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 1 ss mel, og rør inn 2 dl vann. Kok opp, og ha kjøttet i kjelen. Ha i oksebuljongen og halvparten av steinsoppulveret, og kok det hele på middels varme i 2–3 minutter. Rør inn crème fraîche, og varm det hele forsiktig opp. Smak til gryten med omtrent 2 ss soyasaus, salt, pepper og mer av steinsoppulveret.
- 4 Persillepoteter, fortsettelse:** Hell vannet av de ferdigkokte potetene, og vend inn halvparten av persillen og ½ ss smør. Krydre med salt og pepper.
- 5 Servering:** Server de rørte tyttebærene til retten, og dryss over resten av persillen ved servering.



TIPS! La gjerne et par, tre skiver med brunost smelte inn i sausen for ekstra god smak.