



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Høstgryte med kjøttdeig, sopp og selleri, servert med rørte tyttebær

Poteter

350 g poteter

Høstgryte

1 stk gulrot
300 g sellerirot
1 stk gul løk
100 g aromasopp
300 g kjøttdeig av
storfe og svin med
linser
1 pakke steinsoppulver
1 pakke oksebuljong
1 pakke rødvinssaus
🏠 2 dl vann

Tilbehør

1 pakke rørte tyttebær

🏠 olje
🏠 salt
🏠 pepper

- 1 Poteter:** Kok potetene i lettsaltet vann i 20–25 minutter, eller til de er gjennomkokte.
- 2 Høstgryte:** Skrell og kutt gulroten og selleriroten i terninger. Skrell og grovhakk løken. Børst av eventuelle jordrester fra soppen, og kutt dem i skiver. Varm opp en gryte til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttdeigen i omtrent 1 minutt på hver side. Hakk den opp, og stek videre i omtrent 3 minutter. Ha kjøttdeigen deretter over på en tallerken.
- 3 Høstgryte, fortsettelse:** Ha gulroten, selleriroten, løken og soppen i kjelen, og stek det i omtrent 5 minutter. Ha kjøttet tilbake i kjelen med grønnsakene, og rør inn steinsoppulveret og oksebuljongen. Tilsett rødvinsausen og 2 dl vann. Kok opp, og la det småkoke i omtrent 5 minutter.
- 4 Tilbehør:** Server de rørte tyttebærene til retten.

Tips fra kokken: Lag potetmos av potetene. Mos dem sammen med 2 ss smør og omtrent 2 dl melk. Smak til med salt og pepper.