

Utradisjonell elggryte med rødbeter og portvin – vanvittig godt!

Dette er en vanvittig god rett som jeg har laget ved flere anledninger og som jeg anbefaler alle å prøve. På nyttårsaften hadde vi to forretter og enda forsvant hele denne elggryten som vi spiste til hovedrett. Opprinnelig skal den serveres med røstipoteter, men denne gangen ble det potetstappe og det var helt nydelig.



Utradisjonell elggryte:

(ca 6 porsjoner)

1 kg elgkjøtt

10 – 12 sjarlottløk

6 fedd hvitløk

3 rødbeter

1 laubærblad

5 dl kjøttkraft

2 dl portvin

0,5 dl konjakk

100 gram smør

3 gulrøtter

Til servering:

Finhakket timian, creme fraiche

Skrell rødbeter og gulrøtter og del de i ca like store biter, kok de møre. Del kjøttet i biter og brun det i en jerngryte, sett til side. Skrell løk og hvitløk og ha de i en langpanne med litt olje. Bak de i ovnen i ca 20 minutter på 200 grader. Ha kokende kraft, portvin og konjakk over kjøttet i gryten. Ha i laubærblad og kok opp. La trekke i 15 minutter. Ta ut kjøttet og kok kraften ned til halvparten. Pisk inn smør i terninger. Ha i kjøtt, løk, hvitløk, grønnsaker og smak til med salt og pepper. Hold varm mens du lager rotmos.

Potet og sellerirotstappe:

ca 10 poteter, skrelt og i biter

1 sellerirot, skrelt og i biter

100 gram smør

melk eller fløte

salt, pepper og sitronsaft

Kok poteter og sellerirot møre og hell av vannet. Bruk en elektrisk kremvisper (om du har) og kjør den rundt i potet og selleri. Spe med litt fløte eller melk, ha i smør og smak til med salt, pepper og sitronsaft. Denne mosen blir litt grov, men jeg foretrekker den sånn. Server med elggryten.





Oppskriften er fra Gørill Wiker – min kokebokfavoritt!