

recept.nu



Älggryta med svamp och jordärtskocka i tryckkokare

av Andreas Hedlund
Nyhetsmorgon,

Ingredienser

600 g älggrytbitar, eller grytbitar av nöt

1 gul lök, skuren i klyftor

2 morötter, skurna i stavar

4 jordärtskockor, skurna i klyftor

8 kryddpepparkorn

3 lagerblad

2 dl svamp, blötlagd och torkad

2 dl rött vin

5 dl vatten

1 msk köttbuljong

salt

olja att bryna i

maizena att reda av med

ANNONS:

Gör så här

- 1 Bryn köttet i olja, tillsätt alla ingredienser utom maizena. Grundsalta. Koka i tryckkokare i 30 min, lätta på trycket, smaksätt och red av till önskad konsistens.
- 2 Utan tryckkokare
- 3 Bryn köttet, koka i vatten och vin med kryddorna tills det börjar bli mört, ca 1 timme. Lägg i grönsakerna, koka färdigt, red av och smaksätt.