

Lyxskav av vilda eller tama djur 4 port.

400-500 g benfri stek av vildsvin, rådjur, hjort, älg, nöt, gris, lamm **OBS!** Fruset

2-3 msk smör

2 gula lökar

2 vitlöksklyftor eller $\frac{1}{2}$ solovitlök

1-2 dl frysta kantareller (alt. 4-5 dl färska kantareller)

1 $\frac{1}{2}$ msk vetemjöl

2 msk vilt - eller kantarellfond

1-2 dl vatten

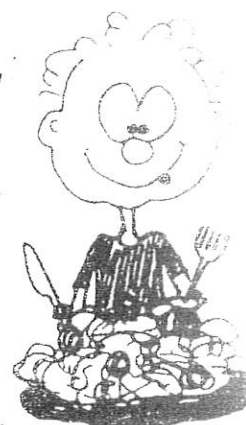
3-4 dl grädde av något slag (byt ev. ut 1 dl grädde mot vatten om Du använder 40%-grädde)

1 msk svart vinbärsgelè eller annan sötma

salt och peppar

persilja

ev. 25-50 g smulad ädelost eller någon färskost som philadelphia eller bonjour



1. Låt köttet halvtina i kylskåp ca $\frac{1}{2}$ dygn.
2. Skär köttet i tunna flagor med hjälp av vass kniv.
3. Bryn fett i en stekgryta och bryn köttet i omgångar. Lyft upp köttet.
4. Finhacka löken och vitlöken låt bådadera fräsa i lite fett i samma stekgryta.
5. Hacka ev. svampen och låt den steka med löken en stund.
6. Lägg tillbaks köttet i grytan.
7. Strö över mjölet och rör om.
8. Tillsätt vatten och fond.
9. Smaksätt med gelé, salt och peppar.
10. Låt koka på svag värme 10 - 20 min. beroende på köttets kvalitet.
11. Då köttet är nästan mörtså tillsätt grädden och låt puttra ytterligare 10 min. Tillsätt ev. ost. Smaka av.
12. Garnera med persilja och servera med "pärestomp" eller ugnstrostade rotfrukter samt sallad av något slag.

Potatismoskrustader 5-6 port.

1 kg potatis

50-75 g smör eller $\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$ dl flytande margarin

2 äggulor

salt

peppar, både vit och svart

$\frac{1}{2}$ tsk socker

1 pkt petit pois (små gröna ärtor)

1. Koka potatisen mjuk och stöt eller vispa sönder den med hjälp av elvisp.
2. Tillsätt fett, äggulor och kryddor. Moset skall vara tämligen fast.
3. Smaka av.
4. Forma 10 - 12 plattor av moset, ca 8 cm i diameter. Lägg plattorna på bakplåtspapperklädd plåt.
5. Lägg moset i en sprits och spritsa runt plattorna eller spritsa "rosor" på en bakplåtspappersklädd plåt eller spritsa direkt på ugnssäkert fat.

Så här långt går utmärkt att förbereda. Täck krustaderna med plast eller fuktigt bakplåtspapper fram till gratineringen.

6. Gratinerar mitt i ugnen vid 225*- 250* 10-12 min.
7. Koka ärtorna enl. anvisningar på paketet.
8. Fyll krustaderna med ärtorna.

