

Renskavspanna med kantareller, lingon och äpple!



Läs mer och hitta recept
på www.hebe.se eller
scanna in QR-koden.



Renskavspanna med kantareller, lingon och äpple

6 port.

Ingredienser:

1 pkt renskav eller
älgskav
200 g kantareller
0,5 dl lingon, rårörda
1 st gul lök
3 dl vispgrädde
1 st äpple, mustigt, gärna
svenskt
2 msk timjan färsk,
hackad

Vid servering

potatis kokt
lingon rårörda
timjan färsk

Gör så här:

Stek löken och svampen i smör. Lägg undan i en skål så länge.

Stek sedan köttet i samma panna. Sära på köttet så att det blir jämnt brynt.

Klyfta ett äpple och skär i centimeterstora bitar.

Lägg i lök, svamp, timjan och äpple i pannan och håll över grädden. Låt puttra i ca 5 minuter och tillsätt sedan lingonen, salta och peppra.

Dekorera med lite lingon och färsk timjan. Servera med kokt potatis.