

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. Särå 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.



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. Särå 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.



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. Särå 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.



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. Särå 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.

