

RENSKAV MED PRESSAD POTATIS

8 portioner

1 kg renskav
1 pkt bacon
4 st gula lökar
200 g svamp
2 morot
1 tsk salt
4 krm svartpeppar
2 tsk kalvfond
3 dl grädde
3 dl tranbär
Persilja
Matolja

Potatis ca 20 st

Tillbehör :

Lingonsylt med smak av gin och enbär.

Så här gör du :

Hacka lök, morot, svamp, och bacon och bryn lätt i en gryta. Tillsätt renskaven och stek ytterligare en kort stund. Slå på grädde och smaksätt med salt, peppar och fond.

Låt koka i ca 5 minuter.

Rör ner tranbär och hackad persilja.

Servera med lingonsylt.