

Whiskymarinerad hjort



Tillagning:

-Skölj och skala rotsellerin. Skär den grovt i stora tärningar och lägg dem i en gryta med smör och vatten. Låt det småkoka i ca. 20 minuter, mosa rotsellerin och smaka av med salt och peppar.

-Skölj och skala sötpotatisen. Skär varje potatis i 6 klyftor och lägg dem i ett ugnsfast fat.

-Bryn hjortköttet i smör i en panna. Krydda med lite salt och peppar. Lägg köttet i ett annat ugnsfast fat och häll över whiskey blandat med rosmarin och krossade enbär.

-Ställ de båda faten i en uppvärmd ugn i 180°C i ca. 15- 20 minuter, eller till potatisarna är mjuka och hjortköttet är rosa i mitten.

Ingredienser: 8 pers.

1200 g hjortfiléer
smör att steka i
2 tsk salt
2 tsk peppar
4 dl whisky
2 msk rosmarin
enbär

Tillbehör:

ca 1,5 kg Rotselleri
2 dl vatten
50 g smör
salt
peppar
1200 g sötpotatisar