**Viltgryta med kantareller.**



**4 portioner.**

4 portioner ris.

500 gram älgfärs eller vildsvinsfärs.

1/2 purjolök.

250 gram palternacka.

200 gram morötter.

250 gram kantareller.

1 vitlöksklyfta.

2 matskedar smör.

2 matskedar tomarpuré.

2 1/2 deciliter röttvin.

1 deciliter vatten.

2 matskedar viltfond.

1 deciliter grädde.

salt och svartpeppar.

**Gör så här:**

koka ris till 4 personer.

Skölj och finstrimla purjolöken.

Skala morötterna och palsternackan och skär dom i tärningar.

fräs färsen samt 1/2 tesked salt i 1 matsked smör på medelhög värme i 4 minuter.

Lägg över färsen i en gryta.

smält ytterligare 1 matsked smör och och fräs purjolöken på medelhög värme i 2 minuter. Tillsätt morötterna, palsternackan och kantarellerna och fräs ytterligare 2 minuter och lägg sedan över det i grytan tillsammans med färsen.

Tillsätt sedan rödvinet, 1 decilter vatten, viltfonden, och tomatpurén.

Pressa sedan 1 vitlöksklyfta ner i grytan och tillsätt 1 kryddmått salt och ett kryddmått svartpeppar.

Låt det småputtra i ca 15 minuter tillsätt sedan grädden rör om och låt det puttra i ytterligare 1 minut.

Servera grytan med riset.

Smaklig spis.

.