



Vildtkød med mos og sauce



2 personer



35 minutter



Édition 4 - Agrafe

Ingredienser:

- 400 gr vildtkød, fx filet af hjort
- 8 stk Gulerødder med top
- 50 gr smør
- Salt/peber
- Olivenolie
- 2 fed hvidløg
- Frisk timian

Kartoffelmos:

- 300 gr bagekartofler
- 50 gr smør
- 0,5 dl sødmælk
- Evt. hvid peber

Vildtsauce:

- 2 dl vildtfond
- 1 lille skalotteløg, finthakket
- 1 spsk smør
- 1 kvist timian
- 1 spsk ribs- eller tyttebærgelé
- 1 spsk sojasauce
- 25 gr koldt smør
- Salt/peber

Kartoffelmos og vildtkød: Skræl og skær kartofler i mindre tern for at mindske kogetid. Kog tern i saltet vand. Hæld vandet fra herefter. Mos det hele med smør og sødmælk - og evt. lidt hvid peber. Smag til med salt.

Rens og skræl gulerødder og steg i smør og olivenolie til de er møre. Det tager cirka 15 minutter. Tag dem af panden og læg på en tallerken. Steg vildtkødet medium rare i smør, olivenolie, knust hvidløg, salt og peber, og tag af panden. Lad kødet hvile, imens du på samme pande starter sauce op.

Vildtsauce: Svits skalotteløget i 1 spsk smør ved middel varme. Tilsæt sojasauce, og lad den koge ind i et par minutter. Hæld vildtfonden på, tilsæt timian, og lad sauce reducere i 10 min. Rør geléen i og smag til med salt og peber. Tag panden af varmen, og pisk det kolde smør i, så sauce bliver blank.

Skær kødet ud. Fordel i en tallerken med dybde og anret lige, som du har lyst. Giv kødet lidt frisk timian på toppen.

Velbekomme & skål!



Find flere opskrifter fra Mama Brown på Instagram @mamabrown.dk

champagnekassen

CHAMPAGNE FOR ALLE

