

Sneum gryden med grøn kartoffelmos.

Til 6 personer.

Ca. 400 gr. vildt kød i tern ca. ½ x ½ centimeter (bov, hals og kølle) fri for sener og ben.

150 gr. bacon i tern ca. ½ x ½ centimeter.

Ca. 150 gr. svampe skåret midt over.

1 løg i tern

2 æbler i både uden kærnehus og stilk.

2 gulerødder i skiver.

Ca. 1 kg kartofler til mos. 1/2 potte persille groft hakket.

100 gr. grønkålsblade groft plukket med hånden.

2 1/2 dl. Madlavningsfløde eller alm. fløde

Jævning evt. mel eller maizenamel.

Salt, peber efter behov og smag.

Fremgangsmåde.

Svits kødet og champignon i smør til kødet er brunet, tilsæt vildtafkog, vand, salt og peber. Lad retten små koge i ca. 1 time, eller til kødet er mørt. Tilsæt nu fløde og gulerødder og lad retten koge videre i ca. ½ time.

Jævn sovsen til en passende konsistens, smag til med salt og peber. Husk kulør.

Bacon svitses for sig og tilsættes retten til sidst sammen med grønkålsbladene og æblebådene, som vendes i retten.

Kartoffelmos af de kogte kartofler tilsat smør, mælk, salt og hakket persille og lidt grønkål. Persillen og grønkålen vendes i mosen inden serveringen.