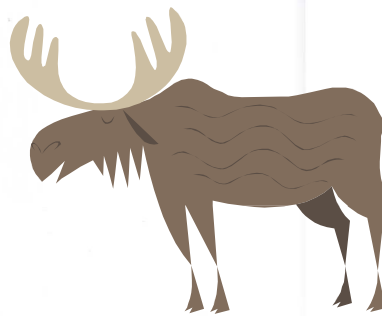


ÄLGGRYTA MED KAFFESMAK

1 kg älgkött av framdel, tärnat
2 msk smör eller majsolja
1 gul lök, hackad
2 morötter, skivade
1 selleristjälk, skivad
1 purjolök (det vita), skivad
6 dl vilt- eller grönsaksfond
salt och peppar
1 msk maizena majsstärkelse
1–2 tsk snabbkaffepulver
stekta kantareller



Sätt ugnen på 150°. Bryn köttet i matfettet i omgångar i en gryta. Tillsätt lök, morötter, selleri och purjolök och låt fräsa med. Häll på fonden. Koka upp, lägg på ett lock. Sätt in i ugnen i 1–1 1/2 timme.

Ta upp köttet och lägg det på en tallrik. Sila stekfonden, smaka av med salt och peppar. Red av med maizena. Lägg tillbaka köttet i såsen och smaka av med kaffepulvret, utrört i 1 msk hett vatten. Låt allt bli genomvarmt.

Garnera tallriken med stekta kantareller eller annan svamp. Servera med potatis, ris eller pasta.