

# SKOGSHUGGARGRYTA

## Ingredienser

4 hg ren- eller älgfärs  
1 st stor gul lök eller purjolök  
2 msk smör  
0,75 liter färska champinjoner eller  
1 burk konserverade champinjoner  
2 dl morötter, skivade och kokta  
4 dl potatis, kokt och tärnad  
2 dl buljong  
1-2 tsk soja  
2 msk creme fraiche  
1 dl matlagningsgrädde  
salt och vitpeppar



## Gör så här

Bryn färs och lök i smöret. Tillsätt svampen och fräs ytterligare några minuter. Späd med buljongen och blanda i potatis och morötter. Tillsätt grädde, soja och creme fraiche. Låt puttra någon minut och smaksätt.