



Swedish Chasseur

Äglägg

4 st 180 g skivor äglägg
100 g rotfrukter (lök, rotselleri, morot) i tärningar
2 dl viltfond
1 dl glögg
2 plommontomater
Salt och peppar

Bryn läggen och krydda. Bryn grönsakerna och slå på fonden. Koka läggen helt möra. Ta upp läggen och låt dem svalna. Sila fonden och koka ner till hälften eller simmig konsistens.

Risotto

200 g arborioris
1 finhackad shalottenlök
100 g trattkantareller
4 msk vitt portvin
2 msk smör
100 g parmesanost finriven
3-4 dl vatten

Fräs svamp och lök så smakerna släpper. Tillsätt riset och låt det svetta. Häll på vinet och späd med vatten i omgångar tills riset är kokt. Blanda med smör och parmesanost till krämig konsistens.

Sås

2 dl fond
½ dl glögg
1 msk råsocker

Smält sockret, slå på glöggen och fonden och koka ihop till önskad konsistens. Smaka av.