

Rådjur

4 st baklägg av rådjur
3 dl viltfond
2 dl rödvin
1 dl blandade rotfrukter (lök, rotselleri, morot, purjolök)
2 st färska tomater
Timjan och lagerblad

Bryn läggen och salta och peppra. Koka dem möra med övriga ingredienser. Ta upp och låt svalna. Sila fonden och koka ner till hälften.

Potatiskross

400 g mjölig potatis
200 g palsternacka
1 vitlöksklyfta
Smör
Salt och peppar

Koka palsternacka, vitlök och potatis till mos. Sila av och stöt samman med smör. Smaka av.

Sås

2 dl fond från läggen
1 msk socker
½ dl rödvin

Koka samman till en simmig sås och glacera läggen.

Serveras med lättkokta grönsaker och extra sås