



FOTO: FREDRIK SANDIN CARLSSON

Viltskav med svamp

Viltskav är ett måste i Norrland och är mycket enkelt att tillaga. En härlig och mustig maträtt till murriga och kalla kvällar.

Antal portioner: 4 Färdigt på: 30 min

250 g fryst ren- eller älgskav
1 msk smör
1 st liten gul lök, hackad
0.75 tsk salt
2 krm svartpeppar
2 dl små kantareller eller trattkantareller
1 msk hackad persilja
2 dl visp- eller mellangrädde

Gör så här

1. Lägg det frysta skavet med lite smör i en medelvarm stekpanna.
2. Sära på köttstrimlorna allt eftersom köttet tinar. Bryn det på god värme.
3. Ställ åt sidan.
4. Fräs löken för sig utan att den tar färg.
5. Tillsätt skavet och krydda med salt och peppar.
6. Stek svampen och blanda med persiljan och grädden. Häll det över skavet. Låt det koka ihop i några minuter.
7. Servera med rårörda lingon och potatispuré.