

Vildsvineragout

Ingredienser

400 g vildsvinesmåkød

Marinade:

1 gulerod

1 løg

2 fed hvidløg

1 laurbærblad

1 kvist timian

6 hele peberkorn

3 dl hvidvin

3 spsk hvidvinseddike

50 g smør

250 g markchampignon eller andre svampe

1 dl piskefløde

maizena

salt peber

Fremgangsmåde

Gør grøntsagerne i stand og bland dem med hvidvin og krydderierne til en marinade som hældes over kødet. Det skal trække tildækket i køleskabet i mindst 12 timer, gerne til næste dag. Tag kødet op af marinaden og tør det. Si marinaden og stil den til side. Varm smørret i en gryde og brun kødstykkerne på alle sider, krydder med salt og peber, drys mel over og rør godt i gryden til det bliver ensartet brunt. Tilsæt marinaden og lad det koge ved svag varme i 30-40 minutter. Gør svampene i stand og steg dem på en pande. Rør fløden i ragouten og tilsæt svampene til sidst. Server med kogte ris eller tagliatelle og blandet salat.

Tilbehør

Server med kogte ris eller tagliatelle og blandet salat. God fornøjelse..

