



HØVEDRET

Hjortestroganoff m. bagt kartoffelmos.

Ingredienser:

Antal personer: 4-5

Ca. 600 gr.	Hjortekød i tern eller strimler
500 gr.	Champignon
4 stk.	Løg
1-2 stk.	Gulerødder (1 stor el. 2 små)
2,5 dl.	Grønsags juice
2 dl.	Piskefløde
1 spsk.	Paprika
1 spsk.	Mel
1½ dl.	Barbecue sauce
1 spsk.	Maizena
	Olie til stegning, salt, peber

Kartoffelmos:

750 gr.	Kartofler
50 gr.	Smør/margarine
1,25 dl.	Piskefløde
1 tsk.	Muskatnød stødt
2 stk.	Æg
1 tsk.	Salt + friskkværnet peber

Fremgangsmåde: Pil løgene, skær dem først i halve og derefter i skiver, rens gulerod og skær i tern, (ca. 1x1 cm.), svits dem og løgene i et par spsk. olie til løgene er klare, skal ikke brunes. Skær champignoner i mindre, men ikke for små stykker. Steg dem på panden, giv dem en tsk. salt evt. lidt peber og lad dem stege til de begynder at tage farve. Kødet skæres i strimler eller terninger. Bland mel og paprika og vend kødet i det, svits kødet (i mindre portioner) i 5-6 spsk. olie på en ret varm pande, må godt få lidt skorpe, vend det ikke for tit, så »belægningen« falder af. Tag en mellem str. gryde og kom alle ingredienserne i, lad det småsimre under låg i ca. 20 min. juster tykkelsen, om nødvendigt, med maizena og smag til med salt og peber.

Kartoffelmos: Skræl kartoflerne og skær dem i mindre stykker. Kog dem godt møre (uden salt) i ca. 20 min. Hæld vandet fra og damp dem tørre. Mos kartofler og fedtstof sammen, bland muskatnød og piskefløde i. Køl mosen lidt af, (er mosen over 40° stivner æggene inden du får dem pisket i mosen), pisk æggeblommerne i, (grundigt) et ad gangen, og pisk mosen godt igennem. Pisk æggehviderne stive og vend dem forsigtigt i mosen til sidst.

Smør et ildfast fad, kom mosen i og bag det i ca. 35 min. ved 200 °.