

recept.nu

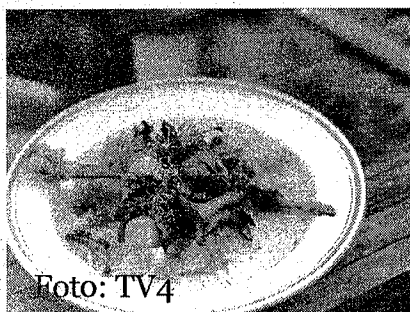


Foto: TV4

Raskarums tupp med krondill, kantareller och sparris

av Tina Nordström

Tina på besök,

Tupp i gryta med krondill, kantareller, rotfrukter och sparris. Mums!

Ingredienser

500 g skinnfria lårbitar av tupp, gärna den nedre delen

300 g kantareller

3 schalottenlökar

1 sommarvitlökar

1 kvarts selleri

1 persiljerot/palsternacka

1 knippe krondill

10 gröna sparrisar

2 dl torrt vitt vin

6 dl vatten

2 dl grädde

2 msk smör

2 msk olivolja till stekning

salt och peppar

Gör så här

- 1 Ansa och skala rotfrukterna. Skär ner i lite grova slantar, inte så noga. Halvera vitlöken, finhacka löken. Ta hälften av kantarellerna och hacka dem grovt. Spara de fina till servering. Skär av knopparna från sparrisen och slanta ner stjälken.
- 2 Sätt en stor gryta på spisen, fräs kantarellhacket i olivolja tillsammans med vitlök och schalottenlök, selleri och persiljerot.
- 3 Salta och peppra låren och lägg ner de i grytan, håll på vinet och låt det få koka ner. Häll sedan i vattnet. Ta hälften av krondillen och stoppa ner dillkronorna i koket för att ge smak. Låt sjuda i 20 minuter.
- 4 Ta upp dillkronorna och tillsätt grädden, smaksätt med salt och peppar. Låt sjuda i ytterligare 20 min eller tills köttet lossnar lätt från benen.
- 5 Stek på kantareller och sparrisknappar. Plocka krondillen i fina buketter, toppa sedan grytan med detta innan servering. Servera rätten i djupa tallrikar.

ANNONS:

0414-60570, 0705 228931, 0706 586306