

Vildtraout serveret med rodfrugtmos og rødbedesalat

Opskrift til 10 personer

Vildtraout	10 personer
Rådyr, forkød i tern	1,3 kg
Sauce	
Bacontern	150 gram
Perleløg	150 gram
Groft salt	7 gram
Knust enebær	1,5 gram
Vin	1,5 dl
Sødmælk	2,2 dl.
Champignon i skiver	730 gram
Vand	2,2 dl
Vildtbouillon	73 gram
Oksebouillon	73 gram
Timian frost	1 gram
Rosmarin	1 gram
Maizena	73
Fløde	
Margarine	

Kød steges i ovn over natten
holdtemperatur 72 grader i mindst ½
time og nedkøles

- 1) Bacon steges i ovn
- 2) Vand, jævning, bouillon, rødvin koges.
- 3) Tilsæt margarine, perleløg og champignon.
- 4) Tilsæt Fløde, salt, peber, enebær, rosmarin og timian
- 5) Bacon inklusiv fedt tilsættes.
- 6) Retten varmes op og smages til
- 7) Anret

Rodfrugtmos	10 personer
Kartofler til mos	925 gram
Gulerødder, skrællede	280 gram
Knoldselleri	185 gram
Løsmælk	2,3 dl
Groft salt	23 gram
Smør	30 gram

- 1) Kog kartofler og rodfrugter møre i en gryde med vand, så grøntsagerne er dækkede af vand.
- 2) Kartofler og rodfrugter røres til mos vælg selv om det skal være rustikt- eller finrørt.

Rødbedesalat	10 personer
Rødbeder i tern, Syltede	554 gram
Rødbeder i tern, rå	554 gram
Æbleeddike	0,5 dl
Kirsebærsaft, sød	1,5 dl
Olie	1,1 dl
Salt, groft	3 gram
Hvid peber	1,5 gram
Flormelis	tilsmagning

- 1) Dræn syltede rødbeder i tern
- 2) Damp rå rødbeder i tern møre i ovn og køl af
- 3) Bland dressing: olie, kirsebærsaft og lidt flormelis.
- 4) Smag til med salt og hvid peber
- 5) Bland alle ingredienser sammen og anret