

## En svensk klassiker - renskavsgryta, kantareller & rårörda lingon



Till fyra personer behöver du

### Ingredienser

2-3 paket renskav, vi valde **Wildeas** á 240 gram paketet

3-400 gr kantareller

1 stor gul lök

3 dl grädde  
4 dl svampbuljong  
1-2 msk dijonsenap  
persilja  
rårörda lingon, 3-4 msk  
socker  
smör  
salt, peppar

### **Tillbehör**

1 paket frysta små fina ärter  
persilja  
1 kg potatis  
smör  
grädde

### **Så här gör du**

Tina renskavet. Arbeta in lite socker med lingonen och ställ åt sidan. Skala potatisarna och koka upp vattnet och salta. Halvera potatisarna och koka upp. När de är redo att mosas dra av från värmen och låt stå en stund. Rensa svampen och stek upp i smör. Lägg kantarellerna i en skål, skiva löken och stek upp i samma panna för att behålla smakerna. Tillsätt renskavet och om det ännu inte tinat färdigt så vänd ofta så att du kan lossa på skivorna. Dela skavet i mindre bitar när du steker. Salta efter behag. Vänd ner svampen, häll på grädden och svampbuljongen, ner med lite persilja och klicka i Dijon. Lut puttra samman tills du får en fin konsistens på rätten. Smaka av och salta vid behov. Riv några varv med vitpepparkvarnen. Avsluta med att röra i lingonen precis innan servering.

Lägg en klick smör i en stekpanna och lägg i ärterna som du först förvällt som hastigast. Stek med generösa mängder persilja i ett par minuter. Avsluta med att röra samman moset. Pressa först potatisarna, häll i grädde och smör och salta efter önskemål samt addera vitpeppar.



### **Vinet**

**2016 Xavier Châteauneuf-du-Pape**

*(artikel 6267, 269 kr, 93 LGP) >>*

Flörtigare än någonsin? Ja, i såväl doft som smak rycks vi med av bara farten när den nya årgången av Xaviers Châteauneuf-du-Pape är i våra glas, ett år som lär gå till historien som ett av de stora när vi summerar böckerna. Rikedomen är vinets signum men de mörka bärtonerna, uppbackade av kirsch och violblommighet säkerställer fräschören. Addera lite stenkross, söt lakrits och örtagård till det och du har en gomfyllande intensiv smak med härlig mognad i frukten och bakomliggande täta tanniner.

### **Till maten**

Homerun. Mer ord behövs egentligen inte, smaka så förstår ni direkt! Men det som knyter samman de två är såklart vinets fina fruktmognad som skapar en helskön kontrast mot rättens sälta. De få rårörda lingonen i anrättningen stramar åt vinet och så var det också smaken i såväl kött som svamp samt såsen som står upp mot vinets fyllighet. Ärterna ger det nödvändiga gröna inslaget och moset, ja riktigt mos är bland det godaste som finns till rejäla rödviner.