

# Troldemors Vildtgryde

4 personer

## Troldemors vildtgryde:

400 g okseinderlår i tynde strimler  
1 pk. kalkunbacon i små stykker  
1 spsk. olie  
200 g svampe eller champignoner  
1 dl. små frosne perleløg  
3 dl. oksebouillon  
2 knuste enebær  
2 spsk. ribsgele  
1 spsk. dijon sennep  
2 spsk. sojasauce  
salt og peber  
1/2 tsk. stødt timian  
evt. kulør

## Rødbedesalat:

250 g rødbeder  
1 æble  
2 jordskokker i tynde skiver  
saften fra 2 limefrugter  
evt. lidt flydende sød

## Tilbehør:

4 bagekartofler, 1 spsk. groft salt



## Tilberedning:

Start med at tænde ovnen på 220 grader.

Skræl kartoflerne og skær hver kartoffel i 8 stykker.

Læg stykkerne på en bradepande med bagepapir, drys med salt og sæt dem i ovnen.

Vend kartoffelstykkerne efter 8 min. og lad dem være yderligere 8 min. i ovnen.

Kød og bacon brunes i en gryde i olien.

Når det er brunet på alle sider, tilsættes champignon og perleløg, og det hele simrer under omrøring ca. 3 min.

Derefter tilsættes sennep, ribsgele og bouillon og efter et kort opkog simrer retten ca. 15 min.

Jævnes med maizenajævner og evt. kulør tilsættes.

Smages til med salt og peber.

Mens retten simrer laves rødbedesalaten.

Rødbederne skrælles og rives groft.

Æblet skæres i små tern.

Jordskokkerne skæres i tynde skiver

Det hele blandes med limesaften og trækker heri til serveringen.