



## Portergryta med palsternacksmos

🍽 4 portioner • ⌚ 80 min • Kött

Låt fransyskan puttra länge och ge såsen mustig smak med porter och svartvinbärssaft. Moset blir extra gott med både potatis och palsternacka.

### Ingredienser

- 800 g fransyska
- 1 gul lök
- 2 vitlöksklyftor
- 2 morötter
- 50 cl porter
- 1 dl koncentrerad svartvinbärssaft
- 2 msk kinesisk soja
- 3 msk konc kalvfond
- 5 enbär
- 8 svartpepparkorn
- 150 g kantareller
- 1 msk smör
- 2 dl vispgrädde
- 2 msk vetemjöl
- salt, peppar

### Mos med palsternacka

- 800 g mjölig potatis
- 400 g palsternackor
- 3 dl mjölk
- 1 msk smör

☑ .behör

### Gör så här

1. Putsa köttet och skär i bitar, 3x3 cm. Skala och hacka lök och vitlök. Skala och dela morötterna i grova bitar.
2. Koka upp porter, saft, soja, fond, enbär och peppar. Lägg i all lök och morötter, koka upp. Lägg i lite kött i taget så att kokningen inte avstannar.
3. Låt köttet småkoka under lock i 1 timme. Stek kantarellerna i smör och lägg dem i grytan. Vispa samman grädde med mjöl och red av grytan. Koka i 5 minuter, salta och peppra.
4. Mos: Skala och dela potatis och palsternacka i bitar. Koka mjuka. Häll av vattnet och mosa. Vispa i mjölk och smör. Salta och peppra. Servera moset till grytan tillsammans med sparrisbroccoli.

– 200 g broccolini bella verde