

Enebærgryde med Hokkaidogræskarmos

Tilberedelsestid: ca. 35 min.

Ingredienser:

	DET INDEHOLDER KASSEN
500 g	Skinkekød i strimler
2 stk	Store kartofler - øko
8 stk	Enebær
1 stk	Hokkaido Græskar, øko
4 stk	Gulerødder, øko (stk)

	DET SKAL DU SELV HAVE
	Sovsekulør
6 tsk	Maizena (tsk)
8 dl	Vand (dl.)
20 g	Smør (g)
2 tsk	Sennep
1 dl	Mælk
	Salt og peber
1	Fedtstof til stegning

Tilberedning:

Skær gulerødderne i fine skiver.

Vask hokaido og kartoflerne. Fjern kernerne fra hokaidoen og skær stilk og eventuelle urenheder væk. Skær kartofler og hokaido i tern og kog dem i ca. 15 - 20 minutter til de er møre. Hæld vandet fra. Tilsæt smør og lad det smelte. Tilsæt derefter mælk og pisk mosen lind med et piskeris. Smag til med salt og peber samt sennep.

Varm lidt fedtstof i en tykbundet gryde.

Brun kødet. Del eventuelt kødet i 2 portioner for at sikre at det bliver brunet og ikke "kogt".

Knus enebær i en morter. Tilsæt enebær og samt gulerødder, vand, salt og peber.

Lad retten koge ved svag varme under låg i ca. 20 minutter. Opløs maizena i en lille smule vand og tilsæt det til retten. Rør rundt indtil det er tyknet. Tilsæt sovsekulør og smag til med salt og peber.

Servér hokkaidomosen med enebærgryden.

Velbekomme.