

Renskavsknyten med lingonsås

(Detta behövs för 6 knyten/personer)

1 låda fryst renskav

½ gul lök, finhackad

4 medelstora champinjoner, finhackade

Filodegsplattor tunna (köp i asiatisk butik. Segare och bättre än vanliga från Ica. Använd mellanstorlek)

Viltkrydda efter smak

1 msk kalvfond

1 msk grädde



Gör så här:

Knyten

Fräs upp och finfördela renskaven. Fräs lök och svamp separat. Blanda sedan alla ingredienserna och låt kallna. Krydda efter smak.

Vispa upp ett ägg.

Fördela blandningen i lika delar till de 6 knytena.

Lägg köttröran i mitten och vik ihop snyggt till ett knyten, vrid om och pensla med ägget. (För att knytet ska vara lättare att vika och vrida ihop, kan man pensla med ägg på insidan av kanterna innan man vrider ihop knytet)

OBS! Förvara knytena under fuktig handduk. Innan de ska gräddas.

Grädda till dess att knytena är gyllenbruna i 220 graders ugn. Ca 10 min.

Lingonsåsen

2 dl crème fraiche

0,9 dl rårörda lingon

Blanda ihop med eventuellt 1 tsk kalvfond

Servera knytet med en klick lingonsås

Dekorera med några frysta lingon runt knytet

NJUT!