**Hjort- og soppgryte**

En skikkelig god viltgryte det her. Og når jeg bruker krydder fra vår egen krydderserie. Ja, da blir den enda bedre. Alle våre krydder finner du i nettbutikken vår.

Her har jeg brukt grytekjøtt av hjort og kantarell fra fryseren. Kan bruke annen sopp om du ønsker. Middagen serveres med potetmos eller kokte/stekte poteter

**Du trenger**

(Til 2 personer)

400 gram grytekjøtt av hjort, eller annet vilt

250 gram sopp (kantarell, aromasopp, champignon e.l)

125 gram bacon i biter

2 ss hvetemel

2 ss smør/margarin

1.5 dl fløte

2 dl kraft (grønnsak eller vilt)

1 ts» Det er helt vilt», Toms matprat viltkrydder

Salt etter smak

2 skiver brunost

Smør/margarin til steking

**Slik gjør du**

Kutt opp kjøttet i mindre biter

Smelt smør i en kasserolle, rør inn hvetemel og spe med fløte og kraft i mens du rører godt. La sausen småkoke noen minutter. Tilsett gjerne litt sukkerkulør for fargen sin skyld. Sausen skal være litt tykk

Stek kjøttet i en stekepanne med smør. Skal bare brunes fort. Ha det så over i sausen. (Stekefett også) Stek bacon i samme pannen som du stekte kjøtt, tilsett soppen mot slutten. Ha det over i sausen sammen med Det er helt vilt krydder. Husk stekefettet her også, mye smak der. La småkoke i ca. 15 minutter. Noe kjøtt trenger lengre tid enn annet. Så kjenn på kjøttet om du er fornøyd.

Bland inn brunost og smak til med salt

Da er det bare å servere.