



Jachtschotel

(4 porties)

Ingrediënten:

400 gram vlees (eland, kalfsvlees, varkensvlees)

1 ui

10 middelgrote aardappelen

500 gram verse paddenstoelen (cantharellen(!) of champignons)

3 dl kookroom

1 lepel crème fraîche

olie

peper en zout



Bereiding:

1. Kook de aardappelen half gaar. Laat afkoelen en snijd in grove stukken. Je kan ook voorgekookte aardappelschijfjes of krieltjes gebruiken.
2. Snijd het vlees in lange reepjes en snijd de ui in grove stukken.
3. Snijd de champignons in plakjes.
4. Braad het vlees in de olie en voeg zout en peper naar smaak toe.
5. Voeg en uien en champignons toe en laat het te veel aan vocht verdampen.
6. Voeg de aardappelen toe en laat alles goed warm worden.
7. Voeg de room en de crème fraîche toe.
8. Warm alles nog eens goed door.

Tip: In de zomer vind je in Zweden in het bos lingonbessen. Pluk een handvol en voeg ze toe. Cantharellen vind je laat in de zomer op sommige plaatsen volop.