



**6p**

**Jämtländsk renytterfilé med potatisrösti smaksatt med svartbäna från oviken, tranbärssås, smörstekta kantareller, friterad grönkål, rökt renstek samt lökkokta hjortron!**

**Recept 4 personer**

potatisrösti potatis 1kg  
svartbränna 2 dl ca 100g  
150 smör  
2 schalottenlökar  
salt o peppar

**Tranbärssås**

3 dl oxford  
2 dl tranbär (frysta)  
1,5dl portvin  
2 klyftor vitlök  
1-2 msk socker  
salt o peppar  
redning

**Grönkål 4 blad friteras i 165graders olja tills krispiga**

**Lökkokta hjortron**

200 g hjortron  
3 schalottenlökar  
0,5 dl vittvin  
salt o peppar

**Rökt renstek ca 100 g**

rivas o sen användas som garnering  
smörstek kantareller 200 gram  
renytterfilé 640g från Jämtland (180g per port)

Pris per tallrik 127:-