



- 500 g nötfärs, delade i köttbillsstora bitar
- 1 liten purjolök, skivad
- 150 g kantareller, färska eller på burk
- 2 rejäla vitlöksklyftor, hackade
- 4 dl creme fraiche
- 1 msk soya
- 1 buljongtärning (kött- eller grönsaksbuljong)
- 2-3 msk gelè
- ½ tsk svartpeppar
- 12 enbär
- salt
- 1 dl lingon

Gör så här

Bryn färsbitarna och tag sedan upp dem.

Bryn purjo, svamp och vitlök och tag upp dem.

Blanda creme fraiche,soya,gelè,peppar och enbär i pannan.

Låt det koka ihop och smaka av med salt.

Lägg i alla ingredienser i såsen och låt det puttra en liten stund

Servera med kokt potatis och t.ex kokta morötter.