

Kåldolmar

Kåldomar

400 g rådjursfärs
1 huvud savoykål (2 stora blad per person)
300 g strimlad savoykål
2-3 st medelstora gula lökar, hackade
3 klyftor finhackad vitlök
50 g torkad trattkantarell, ca
1 dl ströbröd
1 st ägg
torkad timjan efter smak
salt och svartpeppar, efter smak

Potatispuré

800 g skalad, kokt potatis av mjölig sort
2 dl standardmjölk
150 g smör
6 dl vispgrädde
salt och vitpeppar, efter smak

Sky

4 dl rödvin (helst samma som du själv dricker)
2-3 msk flytande viltfond
3-4 msk svartvinbärsgelé