

### Krämig renskavspanna

Supersvenska smaker i en panna. Husmanskost som är allt annat än krånglig.



#### Ingredienser, 4 portioner

- 1 paket fryst renskav, ca 240 g
- 1 liten purjolök
- 150 g färsk svamp
- smör
- ½ tsk salt
- 5 krossade enbär
- 1 tsk timjan
- 3 dl Kelda sås Creamy Classic

#### Gör så här

Halvtina renskaven. Strimla purjolöken. Skär svampen i mindre bitar. Bryn köttet i smör i en stekpanna. Tillsätt purjolök och svamp och låt det fräsa med en stund under omrörning. Blanda i salt, kryddor och sås. Koka under lock på svag värme några minuter.

Servera med kokt potatis, lättkokta morötter, svartvinbärsgeleé och inlagd gurka.

Näringsvärden	Per portion inkl. tillbehör
Energi	405 kcal
Protein	17 g
Kolhydrat	54 g
Fett	14 g

---

---

---

---

---

---

---

---