



Ö VILLIRIISTALIEMI

# Metsästäjän kaalipaistos

## AINEKSET

4 annosta

800 g kaalia  
2 porkkanaa  
400 g perunaa  
1 sipuli  
2 valkosipulinkynttä  
  
100 g sieniä, tuoreita tai pakastettuja  
2 rkl voita  
1 pussi (270 g) poronkärästystä  
1 tl kuivattua timjamia  
1 tl rosmariinia  
vastajauhettua mustapippuria  
2 tl suolaa  
**5 dl Ö Villiriistaliemä**  
  
puolukoita

## VALMISTUS

60 min

Hienonna kaali. Kuori ja viipaloi porkkanat ja perunat. Kuori ja hienonna sipulit. Viipaloi tai hienonna sienet.

Ruskista voi isolla, kannellisella paistinpannulla tai valurautapadassa ja lisää poronkärästysliha.

Kärstä liha ja lisää pannulle kaali, porkkanat, perunat ja sipulit. Kuullota hetki ja lisää mausteet ja villiriistaliemi. Laita kansi päälle ja hauduta uunissa noin 30 minuuttia kunnes kasvikset ja liha on kypsää.

Nauti puolukoiden kera.

### VINKKI:

Tähän reseptiin sopii kaikenlainen riista. Huomioi vain kypsymisaika erilaisia ruhonosia käytettäessä. Poronkärästysliha kypsyy nopeasti. Nopein versio tulee jauhelihasta.