

Suppe:

Jeg har brugt opskriften <http://naturenskøkken.dk/vildtsuppe-eller-vildtconsomme/>

Dertil bagte jeg et grydebrød:

4 gram gær

50 gram sur dej

0,4 l vand

500 gram mel

12 gram salt

Opløs gær i vandet og kom resten af ingredienserne i. Ælt dejen på en maskine i cirka 10 min ved fuld fart, dejen skal slippe skålens sider.

Dæk skålen med film og lad den stå et par timer. Sæt skålen i køleskabet omkring 12 timer, gerne mere.

Tag skålen ud af køleskabet et par timer inden den skal i ovnen.

Tænd ovnen på 250grader og sæt en gryde med låg ind (det skal kunne klare varmen).

Når ovnen er varm, lader du den stå og varme hele ovnrummet og gryde op (omkring 30min).

Tag nu gryden ud, kom dejen i den og sæt låget på. Det skal nu have 30min i ovnen.

Efter de 30 min tages låget af, og skal have yderligere 15min uden låg.

Brødet vendes ud på en rist, og skal hvile minimum 15min inden den skæres.

-----

braiseret krondyr og pure:

Jeg har søgt inspiration fra denne hjemmeside:

<http://feinschmeckeren.dk/opskrifter/skank-krondyr/>

Jeg har dog brugt et andet stykke kød.

-----

Grillet krondyr med rødløg, kartofler og grønt.

Grill krondyr efter eget ønske.

Opskrift på rødløg har jeg sendt. (væsken fra rødløg kan bruges i sovs)

Asparges og forårs løg: smørdampes og grilles