

1:A PRIS



ÄLGJAKT. Bilden är tagen i Velfjord. Fotograf är Alvar Hansen från Brønnøy, Nordland, Norge.

2:A PRIS



BJÖRNENS RIKE. Andreas Göransson som bor i Hammarstrand har tagit bilden i Finland.



FRIDA. Fotograf: My Hansson, Ljusdal.

VILL DU VARA MED OCH TÄVLA?

Gå in på minjakt.se och ladda upp dina egna bilder. OBS! Vi förbehåller oss rätten att redigera bilden om det behövs.



FISKJUSE FAST I LEDNING. Jonas Pettersson från Upplands-Bro har tagit bilden i sin trädgård.



SKJUTEN BOCK. Fotograf är Marcus Hertzman, Skurup. Bilden är tagen mellan Skivarp och Mossby i södra Skåne.

VINNARE I FOTOTÄVLINGEN är Alvar Hansen från Brønnøy i Norge. Han får en Burris-kikare och en årsprenumeration på Jaktmarker och Fiskevatten i pris.

ANDRA PRIS går till Andreas Göransson som bor i Hammarstrand, som får ett vapenfodral, med plats för ett vapen, från Sako.

TREDJE PRIS, Beretta jaktkeps med fasan på, går till Andreas Wennberg från Överkalix.

HEDERSOMNÄMNING: Jonas Pettersson, Upplands-Bro, Marcus Hertzman, Skurup och My Hansson, Ljusdal.

Jakt
JAKTMARKER och FISKEVATTEN

sako

Min Jakt

3:E PRIS



HAVSTRUT MED GRÅSEJ. Bilden är tagen under en fisketur i Norge. Fotograf: Andreas Wennberg, Överkalix (Allsån).

MÅNADENS RECEPT

DALAFÅGEL PÅ ANDERS VIS

Cirka 6 pers, tid cirka 3-4 tim

INGREDIENSER:

Tjäder/orre (3kg)
Salt/vitpeppar
3dl grädde till såsen
Vatten till sky i ugnen
2-3 msk svartvinbärsgelé
Någon msk soja

SERVERAS MED:

Pressad potatis
Blomkål/broccoli
Rött vin

Börja med att gnida in köttet in/utvändigt med salt och peppar. Bryn sedan köttet på 250-275 grader i ugnen tills fågeln fått fin färg. Sänk därefter till cirka 175 grader och "skya"/häll över lite vatten, (skya därefter en gång i kvarten så inte köttet blir torrt). Låt stå i ungefär 1 timme per kilo fågel.

När fågeln är genomstekt bena/skar loss allt kött och skiva i tunna skivor. Lägg upp på serveringsfat (gärna ben och vingar på kanterna på bröstfiléerna i mitten). Spara ben samt inkräm (lungor/lever). Skya ur pannan i grytan igen, koka av köttet från benen, krossa gärna benen i mindre bitar så alla härliga smaker hamnar i såsen och inte i soporna. Låt sjuda i cirka en timme. När alltsammans är reducerat ner till hälften eller mer, görs en toppredning på ben och alltihop.

Nu är det dags för "farbror-Melkerkryddning" med grädde ca 2-3 dl (för den runda smakens skull), soja 1-2 msk (för fin färg) och svartvinbärsgelé 2 msk!!!

Sila såsen. Häll lite av såsen över brösten på serveringsfattet. Servera med pressad potatis, kokt blomkål och broccoli samt ett härligt rött vin. Anders tips är "La Chasse", flaskan med älgen på.

Smaklig måltid önskar fåglarna i aftonvardsrönningen.

Upplagt på minjakt.se av Frida Andersson