

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.



1:A PRIS

REVIRBOCKEN. Bilden är tagen i Södra Vänga, norr om Ulricehamn, av Peter Öman.



2:A PRIS

ÄLGAR. Fotograf är Daniel Blom och bilden är tagen i Ädelfors, cirka 1,5 mil från Vetlanda.



ÄLGJAKT I SNÖ. Bilden är tagen i Trysil i Norge. Fotograf: Björn Brendbakken.



RÅDJUR. Daniel Bylund är fotografen. Daniel kommer från Sollefteå, där också bilden är tagen.



REN I VATTEN. Bilden är tagen i Luvos, 5 mil väster om Jokkmokk. Fotograf: Gunilla Falk.



3:E PRIS

RÄV BLAND KLÖVER. Fotograf: Stefan Hammarström från Ansta i Sätters kommun. Bilden är tagen hemma i Ansta.

VINNARE I FOTOTÄVLINGEN är Peter Öman från Trollhättan. Han får en Burris-kikare och en årsprenumeration på Jaktmarker och Fiskevatten i pris.

ANDRA PRIS går till Daniel Blom som bor i Korsberga. Han får ett vapenfodral, med plats för ett vapen, från Sako.

TREDJE PRIS, Beretta jaktkeps med fasan på, går till Stefan Hammarström från Ansta.

HEDERSOMNÄMNANDE: Gunilla Falk, Jokkmokk, Björn Brendbakken, Dalholen, Norge och Daniel Bylund, Sollefteå

MÅNADENS RECEPT

RÅDJURSGRYTA

INGREDIENSER:

1 kg benfritt framdelskött, till exempel högrev eller bog av rådjur
Nymald svartpeppar
Smör att bryna i
4-5 dl mustig buljong
1 dl outspädd svart vinbärssaft
1/2 dl kinesisk soja
2 tsk tomatpuré
8 enbär, lätt krossade
8-10 schalottenlökar
Färska champinjoner eller skogssvamp
Cirka 2 dl svarta vinbär

GÖR SÅ HÄR:

Skär köttet i grytbitar. Krydda med svartpeppar. Bryn i smör i omgångar och lägg över i en gryta. Vispa ur stekpannan med lite av buljongen och håll skyn över köttet i grytan. Tillsätt resten av buljongen, svart vinbärssaft, soja, tomatpuré och enbär. Rör om och låt puttra sakta cirka 40 min. Skala och bryn lökarna, lägg över dem i grytan och låt småputtra ytterligare 20 minuter. Smaka av, salta om så behövs. Ansa och smörstek svampen, strö sedan den och de svarta vinbären över grytan. Servera och njut.

Upplagt på minjakt.se av David Bengtsson

Jakt
JAKTMARKER & FISKEVATTEN

sako

Min Jakt

Jakt
JAKTMARKER & FISKEVATTEN

Min Jakt