



## **Bison Vinterfrikassé**

- 1 kg bryst eller bov
- 1 suppevisk
- 2 store gulerødder
- ½ selleri
- 2 porrer
- 1 persillerod
- 1 bundt persille
- 100 g ærter/små broccolibuketter

Bisonbrystet bringes i kog, skummes og der tilsættes suppevisk. Lad koge i 2 timer og mærk efter om det virker mørt.

Gulerødder, selleri, persillerod skrælles og skæres i mundrette stykker. Porre renses og skæres i skrå skiver. Når kødet er mørt, tages det op af suppen og holdes varmt.

Grøntsagerne koges nu møre i suppen, tages op og holdes varme. Suppen sies og jævnes derpå med maizena og smages til med salt og peber.

Grøntsagerne kommer tilbage i sovsen sammen med den hakkede persille. Kødet skæres i skiver, lægges på et fad, og grøntsagerne og sovs hældes over. Drys med persille. Kartofler serveres til.