



Recept

Grillade Hjortkotletter

FÖR 4 PERSONER

4 hjortkotletter, ca 700 gr

MARINAD:

1 stor vitlök

4 msk olja

1 kvist timjan

1/2 tsk grovt salt

1 schalottenlök

4 msk rött eller vitt vin

1 kvist rosmarin

TILLAGNING:

1. Läg kotletteran på ett fat, hacka vitlöken. Blande ingredienserna till marinaden och håll över kotletterna. Låt stå i kylskåp i minst en timme. Vänd köttet då och då.
2. Torka kotletterna, ställ ugenens grillelement på 300 grader och lägg kotletterna på ristet i övre halvan av ugnen. Sätt eventuellt en braspanna under för att smala droppet.
3. Grillstek kotletterna i 5-6-minuter på varje sida. Pensla när det bildats en stekskorpa.

SERVERINGS TIPS:

Serveras med en sallad.