



# Recept

## Hjortrulader

### FÖR 6 PERSONER

800 g hjortinnanlår  
150 g varmrökt sidfläsk  
2 gula lökar  
18-20 tunna skivor flatrökt skinka  
smör till stekning  
salt och peppar

### LINGONCHUTNEY:

½ gul lök  
1 vitlöksklyfta  
2 msk kallpressad rapsolja  
4 msk mörk sirap  
1 krm curry  
2 msk rödvinsvinäger  
3 msk vatten  
2 krm sambal oelek  
2 dl frusna lingon  
salt

### DIJONSENAPSÅS:

½ gul lök  
4 msk smör  
3 dl vilt-eller kalvfond  
2 dl rött matlagingsvin  
1-2 msk dijonsenap

### ÖRTPOTATIS:

3 stora morötter  
3 stora palsternackor  
1 liten kålrot  
12 stora potatisar  
3 msk kallpressad rapsolja  
saft av en ½ citron  
2 msk råsocker  
1 rödlök  
1 purjolök  
1 kruka timjan eller annan ört



# Recept

## Hjortrulader

### TILLAGNING:

1. Skala och finhacka lök och vitlök till lingonchutneyn. Fräs mjuk i olja, tillsätt sirap, curry, rödvinsvinäger, vatten och sambal oelek. Låt koka ihop och tillsätt lingonen. Koka upp och låt koka några minuter. Smaka av med salt. Häll i en skål och ställ i kylan.
2. Skär hjortköttet i ca 5 mm tunna skivor. Skär det rökta fläsket i lika många stavar som hjortskivorna. Skala löken och skär i lika många små klyftor som köttet. Lägg 1 bit rökt fläsk och 1 lökklyfta på varje skiva hjortkött. Rulla ihop och linda in ruladen i 1 skiva skinka. Fäst med tandpetare och ställ in i kylan.
3. Skala och hacka löken till såsen. Fräs den mjuk i 1 msk smör i en kastrull. Häll i fond, vin och senap och koka ihop till 2/3. Smaka av med salt och peppar och kör i en mixer med 3 msk smör. Häll tillbaka i grytan och ställ åt sidan.
4. Sätt ugnen på 175grader. Skala alla rotfrukter och skär i 4-5 cm långa och 1,5 cm tjocka stavar. Tvätta potatisen och skär varje potatis i 6-8 klyftor.
5. Lägg rotfrukter och potatis i en braspanna, häll på olja, citronsaft och råsocker. Krydda med salt och peppar och baka i ugnen 40-50 minuter, eller tills allt har fått en gyllenbrun vacker färg. Rör om efter halva tiden. Sänk ugnstemperaturen till 125 grader. Skala och klyfta rödlöken, skiva purjolöken. Vänd ner löken i de färdigstekta rotfrukterna och täck med aluminiumfolie.
6. Bryn ruladerna i en stekpanna och stek dem sedan färdiga i ugnen, 20-25 min. Hacka timjanen och blanda med rotfrukterna.
7. Häll såsen över ruladerna.

### SERVERINGS TIPS:

Servera med chutney och rotfrukter på en tallrik vid sidan om (glöm inte att ta bort tandpetarna från köttet).

Vinförslag:

6820 Vina Ardanza Reserva