



Recept

Gravad rådjursfilé med skogsbärssås

4 pers
ca 600 g rådjursytterfilé
2 msk salt
1 msk farinsocker
½ tsk grovmald peppar
1,5 tsk torkad timjan

Putsa filén noga. Blanda samman alla kryddor och gnid in köttet.
Lägg det i en form och täck med plastfolie. Placera en tyngd på köttet.
Ställ formen i kylskåpet i tre dygn och vänd köttet en gång om dagen.

Skogsbärssås
2 dl skogsbärsyoghurt
1 dl crème fraiche
4 msk lingon
½ tsk salt
1 krm vitpeppar.

1. Blanda samtliga ingredienser till såsen och låt den stå i kylskåpet en stund före servering.
2. Skiva köttet tunt och servera med sallad och såsen.

Vintips:

Faustino VII 2005 Rioja, Spanien.

Artikelnr: 22662

Passar till: Ett riktigt bra matvin, gärna med örtiga och syrliga tillbehör som balanserar den friska syran i vinet.