



Recept

Rökt vildsvinsfylld hjortstek

FÖR 4 PERSONER

600 g hjortstek
100 g rökt vildsvin (picnicbog)
100g smör
6 rödbetor
6 potatisar
½ gul lök
400 g kantareller
½ msk kalvfond
2 ½ dl matlagingsgrädde
salt och peppar

TILLAGNING:

1. Lägg ett snitt i steken och späcka med hackat rökt vildsvinskött. Bryn köttet runt om i en stekpanna, salta och peppra. Stek sedan köttet klart i ugnen på 175 graders värme.
2. Riv rödbetor och potatis. Blanda de rivna rotfrukterna och smaka av med salt och peppar.
3. Forma platta bullar och stek dem i smör på medelvärme.
4. Fräs lök och kantareller i en kastrull tills vattnet försvunnit. Tillsätt fond och matlagingsgrädde, låt såsen koka ihop. Smaka av med salt och peppar.
5. Tag ut köttet från ugnen, låt den vila. Tranchera upp köttet i 1 cm tjocka skivor och ringla såsen över.