



# Recept

## Vilda Rullader

### FÖR 4 PERSONER

*8 tunna skivor av lövbiff av nöt, älg eller annat viltkött*

*2 små morötter*

*¼ rotselleri*

*½ purjolök*

*100g viltöpinne*

*1 msk dijonsenap*

*olivolja*

*salt och nymalen svartpeppar*

*tandpetare*

### ENKEL POTATISKAKA

*500 g potatis av fast sort*

*1 vitlöksklyfta*

*salt och nymalen svartpeppar*

*3 msk olivolja*

*½ dl ströbröd*

### SÅS

*1 gul lök*

*smör eller olja till stekning*

*2 msk tomatpuré*

*2 msk flytande konc kalvbuljong*

*8 dl vatten*

*2 lagerblad*

*¾ msk maizena*

*salt och nymalen svartpeppar*

# Recept

## TILLAGNING:

1. Skala morötter och selleri samt skölj purjolöken
3. Skär grönsakerna och korven i tunna stavar och blanda ihop
4. Bred lite senap på varje köttskiva, lägg på ca 2 msk av blandningen, rulla ihop köttet och fäst med tandpetare.
5. Bryn ruladerna i lite olja, salta, peppra och lägg dem i en stekgryta med lock.
6. Skala och skiva löken, mjukfräs den i smör, håll i tomatpuré, buljong och vatten.
7. Lägg i lagerbladen och låt skyn koka 10 minuter ‘
8. Håll skyn över ruladerna och bräsera under lock i ca 40 minuter. Känn efter när grönsakerna är mjuka inuti ruladerna.
9. Skala och skiva potatisen tunt.
10. Lägg tillsammans med pressad vitlök i en ugnsfast form. Krydda och ringla olja över.
11. Ugnsbaka ca 30 min 225 grader.
12. Ta ut och håll på mer olja och ströbröd. Låt stå i ugnen tills ytan är gyllene.
13. Håll av skyn, sila ner i en kastrull och koka ihop vätskan tills 5 dl kvarstår. Låt såsen koka upp, red av med lite maizena utrört i lite vatten, smaksätt med salt och peppar.
14. Håll såsen över ruladerna och värm upp allt igen före servering.

## SERVERINGS TIPS:

Servera tillsammans med rårörda lingon

## VINFÖRSLAG:

De Bortoil Shiraz nr 6280 från Australien