



Recept

Helstekt Rådjursytterfilé

FÖR 4-6 PERSONER

1 rådjurssadel

margarin till stekning

salt och peppar

TILLAGNING:

1. Skär loss ytterfiléerna från rådjurssadeln. Skär försiktigt så att inte onödigt mycket kött blir kvar på benen. Vänd sadeln och skär loss de två riktiga filéerna som sitter intill ryggraden. De äkta filéerna är små, inte mycket större än två varmkorvar.
2. Bryn köttet runt med margarin i en het panna. Salta och peppra och lägg över köttet i en ungsfast form.
3. Stek ytterfiléerna 15-17 minuter i 175° C ugn. De äkta filéerna behöver bara vändas någon minut i pannan för att bli färdiga.
4. Låt köttet dra någon minut innan det skivas upp. Är man för snabb rinner all köttsaft ut och köttet blir då lätt torrt.
5. Lägg upp köttskivorna på en bädd av kantarellsås eller annan svampsås och servera köttet med lättkokta grönsaker, stekt potatis eller potatiskroetter.

SERVERINGS TIPS:

Lägg upp köttskivorna på en bädd av kantarellsås eller annan svampsås och servera köttet med lättkokta grönsaker, stekt potatis eller potatiskroetter.