



Recept

Helstekt rådjursfläta med syrlig enbär och pepparrotsgrädde samt potatis, kantarell och baconfräs

FÖR 4 PERSONER

450 g rådjursrygg
Syrlig pepparrotssås
3 dl creme fraiche
2 st enbär
4 msk finriven pepparrot
Salt & Peppar

Potatisfräs:

500 g potatis
100 g bacon
100 g kantareller
Eventuellt salt

TILLAGNING:

1. Skär två snitt rakt igenom längs filéerna, men lämna ca 1,5 cm i ena änden. Du har nu tre längder som du flätar och fäster med en tandpetare i änden.
2. Salta, peppra och pensla med smör. Färgsätt den i het panna utan att förstöra flätan. Lågvärmestek den i 80 graders ugn ca 1 timma.
3. Potatisfräs: Strimla bacon och hacka med kantarellerna. Stek baconstrimlorna knapriga. Blanda i kantarellerna och stek ytterligare en stund. Skala och riv potatisen i pannan och fräs ytterligare några minuter. Salta om det behövs. Servera gärna med friterad strimlad purjolök.
4. Syrlig enbärs och pepparrotsgrädde: Blanda ihop crème fraiche och stötta enbären, blanda ner pepparrotten och tillsätt eventuellt lite salt.

SERVERINGS TIPS:

Serveras med fördel med en enkel grönsallad.