



Recept

Rådjursstek med vinsås

FÖR 6 PERSONER

1 kg rådjursstek
färsk rosmarin
färsk timjan
6 krossade enbär
salt, peppar
2 msk matfett

SÅS:

1 charlottenlök
1 morot
1 msk matfett
1 msk farinsocker
1 msk vetemjöl
2 dl rött vin
2 dl vatten
2 msk kalvfond
salt, peppar

TILLAGNING:

1. Bind upp steken. Är den nätad så stoppa in örterna och krossade enbär innanför nätet annars innanför snöret. Krydda rikligt med salt och peppar.
2. Bryn runtom i matfett. Stek klart i 150 grader tills innertemperaturen är 70 grader. Då är köttet fortfarande rosa. Låt vila i 20 minuter innan det skivas.
3. Skala och hacka lök och morot. Fräs i matfett. Strö över farinsocker och fräs någon minut.
4. Strö över mjöl och späd med vin, vatten och fond. Koka ihop i 10 minuter. Smaka av med salt och peppar.

SERVERINGS TIPS:

Servera med ugnsbakade rotsaker.