



Recept

Rådjursrulader med bacon, saltgurka och fransk senap

FÖR 4 PERSONER

12 tunna skivor (å 60 g) innanlår av rådjur

1 pkt bacon

12 skivor saltgurka (från burk)

2 msk dijonsenap salt och nymalen svartpeppar smör (till stekning)

3 morötter (ca 100g)

3 gula lökar (ca 150 g)

1 bit rotselleri (ca 50 g)

1 vitlöksklyfta

1 msk tomatpuré

1 lagerblad

1 tsk färsk timjan (finskuren)

2 kryddnejlikor

5 vitpepparkorn

4 dl viltfond (flytande fond på flaska+vatten enl anvisningarna på förpackningen)

3 dl vispgrädde

till servering: potatispuré och saltgurka

TILLAGNING:

1. Sätt ugnen på 175 grader. Banka ut köttskivorna om det behövs. Lägg en skiva bacon och en skiva saltgurka samt senap på varje köttbit. Salta och peppra.
2. Rulla ihop till rulader. Fäst med tandpetare. Rulladerna är inte svåra att göra, men fäst ihop dem noga med tandpetarna, så inte fyllningen rinner ut. Bryn ruladerna runt om i smör i en gjutjärnsgröta. Ta upp köttet.
3. Skär morot, lök och selleri i tärningar. Finhacka vitlöken. Fräs alltsammans i grytan. Tillsätt tomatpurén, kryddorna och fonden. Lägg tillbaka rulladerna. Lägg på lock och ställ i ugnen. Ugnskoka i 30-40 min.
4. Sila av kokspadet, och koka ned det tills ca 2/3 återstår (tar ca 10 min). Tillsätt grädden och koka ihop i ca 5-10 min. Smaka av med salt och peppar.

SERVERINGS TIPS:

Servera med potatispuré och saltgurka.