



Recept

Citrondoftande ragu

FÖR 4 PERSONER

1 kg grytbitar av vildsvin, från framdel eller bakdel

1 gul lök

1 morot

½ purjolök

1 tsk timjan

2 lagerblad

1 msk havssalt

Grovmalen vitpeppar

2 dl grädde

1 msk maizenamjöl

Rivet skal av två citroner, eventuellt också saft

2 rejäla matskedar smör

ca 500 g färsk tagliatelle

bladpersilja till garnering

TILLAGNING:

1. Koka upp köttet, låt det småputtra i cirka 5 minuter och spola av det.
2. Skär lök, morot och purjolök i grova bitar.
3. Börja om med nytt vatten så att det täcker köttet, lägg ner grönsakerna samt kryddor och låt det hela koka upp. Sjud i cirka 1 timme, lite beroende på köttkvalitet. Köttet ska vara riktigt mörjt.
4. Lyft ur köttet, slå lite av buljongen över det och täck med lock.
5. Nu ska resterande buljong bli en god sås. Koka ihop tills den fått en härlig kraft i smaken. Slå sedan i grädden och red av med lite majsena till du får en bra konsistens. Smaka av med rivet citronskal, eventuellt också citronsaft om det behövs, och rör ner smöret. Mixa såsen med mixerstav.
6. Värm köttet separat, ta upp det ur buljongen och lägg ner det i såsen.

SERVERINGS TIPS:

Servera ragun rykande het med nykokt pasta och garnerad med klippt bladpersilja.