



# Recept

## Grillad Vildsvinsstek

*Ca 175 gram benfri vildsvinsstek per person*

*1 tsk kanel*

*1 tsk ingefära*

*1 tsk salt*

*1 tsk peppar*

*Smör*

*Potatiskaka:*

*500 g potatis*

*olja till formen*

*2 dl grädde*

*1 ½ dl färsk riven parmesan*

*salt och peppar*

### **FÖRBEREDELSE: Tillagning av potatiskakan**

1. Sätt ugnen på 150 grader. Skala och skiva potatisen ca 2 mm tunt. Klä en eldfast form med folie och bred på lite olja.
2. Hetta upp grädden och smält ner osten. Lägg ett lager med potatis i formen. Pensla med gräddblandningen, salta och peppra.
3. Lägg ett nytt lager med potatis och gör som med första lagret.
4. När du har ca 4 cm hög kaka håller du på gräddblandningen och kryddor.
5. Täck formen med folie. Baka under tryck i ca 2 timmar eller tills potatisen är mjuk.
6. När potatisen kallnat ställ formen kallt över natten. Dela potatiskakan i fyrkanter och värm dem innan serveringen (går bra i mikrovågsugn).

### **TILLAGNING:**

1. Sätt ugnen på 120 grader. Blanda kryddorna och klappa in dem i köttet.
2. Lägg köttet i en ugnsfast smord form. Sätt i en termometer och sätt in i ugnen.
3. När termometern visar 65 grader är steken färdig. Lägg den i folie och låt den vila.