



Recept

Ungstek Vildsvinstek

FÖR 6 PERSONER

1 kg vildsvinstek
1/2 tsk salt
vitpeppar, rosmarin eller krossade enbär

MARINAD:

1 dl olja
1 dl rödvin
2 msk soya
1 tsk svartpeppar

SÅS:

1 1/2 msk margarin
3 msk mjöl
4-5 dl stesky
1 dl grädde
svarvinbärs gelé eller saft

FÖRBEREDELSE:

1. Marinera steken i marinaden över natten.

TILLAGNING:

1. Sätt ugnen på 175° C
2. Lägg steken i en långpanna eller en ungsfast form.
3. Gnid in steken med salt och kryddor.
4. Sätt i en stektermometer i mitten av steken och ställ in den i mitten av ugnen.
4. Ös med stesky eller marinad minst en gång under stekning.
5. Tag ut steken när termometern visar 68° C (stekningen tar ca 80 minuter).
6. Vispa ut stesky med lite vatten, sila och använd till såsen.

SERVERINGSTIPS:

Serveras med potatis, kokta grönsaker, gelé och inlagd gurka.