



Recept

Vildsvinskotlett med crème fraichekokt Savoykål

FÖR 4 PERSONER

800 g racks av vildsvin

400 g tärnad savoykål

2 dl crème fraiche

500g potatis

30 g smör

TILLAGNING:

1. Putsa och bryn kotlettraden, efterstek i ugnen på 95 grader till en innertemperatur på 65 grader.
2. Fräs kålen i smör i en kastrull, tillsätt salt och peppar, två msk vatten och crème fraiche, koka i fem minuter och smaka av.
3. När kotletten är färdig skär ut fina kotletter och servera med kålen och pressad potatis.

VINFÖRSLAG:

Jacobsdal Pinotage, Stellenbosch, Sydafrika 106 kr 22055