



Recept

Vildsvinslövbiff med Gorgonzolasås

FÖR 4 PERSONER

600g tunna lövbiffar av vildsvin

3 stora tomater

3 dl vispgrädde

200g gorgonzolaost

salt & peppar

TILLAGNING:

1. Sätt ugnen på 200° C.
2. Krydda efter behag och stek lövbiffarna snabbt på hög värme.
3. Skiva tomaterna och lägg dem i botten på en ungsfast form.
4. Lägg lövbiffarna ovanpå tomaterna.
5. Vispa grädden och blanda samtidigt ner gorgonzolaosten.
6. Bred gräddblandningen ovanpå köttet.
7. Grattinera i ugnen ca 15 minuter eller tills att gräddblandningen fått en brun färg ovanpå.

SERVERINGS TIPS:

Serveras gärna med hasselbackspotatis och en grönsallad.