



Recept

Vildsvinsstek

FÖR 6-8 PERSONER

1-1 ½ kg benfri vildsvinsstek
1 Purjolök
1 Gul lök
2 morötter
1 bit rotselleri
1 syrligt äpple
5 dl viltbuljong (tärning)
1-2 msk smör eller margarin
½ tsk salt
1 krm svartpeppar

Äppelskysås.

1 charlottenlök
1 msk smör eller margarin
1 msk äppelcidervinäger
5 dl stesky
2 syrliga äpplen
2 tsk arrowrot

TILLAGNING:

1. Gör i ordning fyllningen. Blanda pressad vitlök och senapspulver, salt och peppar.
2. Lägg steken på plant underlag. Bred på fyllningen runt hela steken och även under nätet.
3. Ansa, skala och skär lök, grönsaker och äpple i bitar. Lägg dem i en smord form.
4. Värm en stekgryta med matfett. Bryn köttet vackert ljusbrunt runtom. Sätt en kättermometer. Lägg köttet ovanpå grönsakerna. Håll buljongen runt om. Ställ formen i ugn 175 grader och stek köttet i ca 1 ½ timme eller tills stektermometern visar 65 grader.
5. Tag ut köttet och låt vila övertäckt ca 15 minuter.
6. Sila och koka ihop stesky så att den får en fyllig smak.
7. Fräs i en kastrull i lite matfett den finhackade scharlottenlöken tills den är glansig och lite genomskinlig. Späd med vinäger och stesky.
8. Lägg i skalat och fint tärnat äpple.