



Recept

Vildsvinsstek i rött vin

FÖR 6 PERSONER

Tillagningstid ca 1 ½ timme

Ca 750 g benfri vildsvinsstek

3 dl rött vin

3 msk soja

5 krossade enbär

2 tsk finhackad syltad ingefära

2 msk flytande honung

2 kvistar färsk timjan eller 1 tsk torkad

2 söndersmulade köttbuljongtärningar eller motsvarande mängd fond

Sås:

Silat kokspad + vatten, tillsammans 5 dl

3 msk vetemjöl

1 dl grädde

TILLAGNING:

1. Mät upp allt till kokspadet och lägg i köttet i en gryta där köttet ligger trångt.
2. Koka upp och sjud under lock på svag värme ca 1 timme. Vänd köttet någon gång under tiden.
3. Prova med en provnål att köttet är mörkt. Om termometer används ska den visa 70 grader. Låt gärna köttet ligga kvar i spadet 10-15 minuter, ta sen upp det.
4. Sila och mät upp kokspadet. Späd med vatten så det blir 5 dl och håll det i grytan.
5. Vispa ut mjölet i grädden och håll den i grytan. Koka upp under vispning och koka 4-5 minuter. Smaka av väl.
6. Skär köttet i tunna skivor och servera med kokt potatis, någon grönsak, t ex brynta smålökar och morötter.