



Recept

Vildsvinsstek med äppelsky

4 personer

600 gr vildsvinsstek, uppbunden/nätad

4 dl sky

2 msk mörkt muskovadosocker

2 msk äppelcidervinäger

1 st äpple, grönt syrligt och fintärnat

majsmjöl

Gör så här:

Bryn steken och stek den klar i 110° C varm ugn till steken är uppe i 68°, foliera och låt den vila. Koka upp skyn, muskovadosocker och vinäger, red av något med majsmjöl, smaka av med salt och vitpeppar. Sila skyn och vänd i äppeltärningarna. Servera tillsammans med örtekockt potatis och t ex syrad rödkål.