



Recept

Vildsvinsstek med plommon

FÖR 6 PERSONER

1-1/2 kg Vildsvinsstek
2 gula lökar
2 morötter
100g stjälselleri
7 dl mörk viltfond
1 bit färsk ingefära
1 kvist citrongräs
2 msk apelsinblomshonung

Marinerade plommon:

100-150 g urkärnade, torkade plommon
1 torkad chilifrukt
2 stjärnanis
½ dl rött vin

TILLAGNING:

1. Börja med plommonen. Marinera dem med stjärnanis och chili i rött vin över natten.
2. Sätt ugnen på 150 grader.
3. Skär lök, morot och selleri i mindre bitar.
4. Bryn steken runt om i en gjutjärnsgröta tillsammans med grönsakerna. Häll på fonden. Tillsätt ingefäran och citrongräset.
5. Ugnsstek i 1 ½ -2 timmar tills köttets innertemperatur är ca 68 grader. Låt de avrunna plommonen koka med sista halvtimmen.
6. Ta upp köttet och plommonen. Koka ihop fonden tillsammans med rödvinsmarinaden.
7. Avsluta med att röra med honungen och smaka av med salt och peppar.

Vinförslag: Faustino I Gran Reserva. Rioja, Spanien.