



Recept

Vildsvinsstek med rosmarin

FÖR 10-12 PERSONER

2-3 kg vildsvinsstek benfri
Ca 1 dl färskare repade rosmarinblad
Smör
Nymalen svartpeppar
Salt om buljongen är osaltad
2-3 dl mustig buljong

Sås:

Ca 4 dl ihop kokt sky
1 dl grädde
1 msk calvados- fransk äppelbrännvin
Lite strösocker

TILLAGNING:

1. Hacka rosmarinbladen grovt och fördela det mesta över köttet. Klicka på smör och krydda med svartpeppar. Se även till att få kryddorna under nätet.
2. Bryn steken runt om i en stekgryta. Salta om buljongen är osaltad.
3. Häll på buljongen och lägg i några rosmarinkvistar. På med locket, sänk värmen och låt puttra. En tre kilos stek behöver drygt 1 ½ timme för att bli genomstekt. 4. Den som har stor gryta kan sätta en stektermometer i steken. Vid 70 grader är den färdig.
5. Låt köttet vila under folie vid sidan om grytan medan såsen tillagas.
6. Sila skyn direkt i ett litermått. Häll tillbaka i grytan. Koka ihop till ca 4 dl om det behövs.
7. Tillsätt grädde, vispa och låt koka upp. Sänk värmen, rör ner calvados och smaka av med lite socker. Låt såsen puttra vidare en stund.