



Recept

Vildsvin fyllt med tomat och fetaost

4 personer

700g vildsvinsinnanlår
200g fetaost
100g soltorkade tomater
600g färgstarka grönsaker
4 msk hackade örter
2 msk smör
3dl mjölk
100g rostade pinjenötter
Salt och peppar

Sätt ugnen på 110-150 grader. Stick en smal kniv i mitten på köttet och fyll med strimlade tomater och fetaost. Bryn köttet runt om och baka i ugnen till en kärntemperatur på ca 63 grader.

Tärna grönsakerna i jämna pyttbitar och fräs i smör. Rosta nötterna. När köttet är klart, skiva upp och vispa ett örtskum av mjölken och örterna. Strö lite flingsalt på köttet och servera med pytten, nötterna och örtskummet.

Vinförslag: Montepulciano d'Abruzzo Bianchi (7126)

Nótios Agiorgitiko (95589)