



# Recept

## VILDSVINSFILÉ MED TRYFFELKANTARELLER

4 personer

ca 600 g Vildsvinsfilé  
2 vitlösklyftor  
1 dl balsamvinäger  
3 msk flytande honung  
smör eller olja att steka i  
salt, flingsalt, svartpeppar

### TRYFFELKANTARELLER

200g rimmat sidfläsk  
1 syrligt äpple  
200g rensade kantareller  
2-3 tsk tryffelolja  
1 påse rucola (ca 70g)

Gör så här:

1. Skala och finhacka vitlöken. Låt koka ihop med balsamvinäger, honung, 2 krm salt och 1 krm peppar, ca 3 minuter.
2. Sätt ugnen på 175 g. Putsa vildsvinsfilén vid behov. Bryn runt om i panna i ½ msk smör eller olja. Salta, peppra och pensla på lite sås. Lägg köttet i en ugnssäker form och stek i ugn 20-25 min tills innertemperaturen når ca 67g.
3. Fintärna fläsk och äpple. Stek fläsk och kantareller knaprigt i panna och låt rinna av på papper. Blanda med äpple, tryffelolja och rucola.
4. Skiva vildsvinsfilén och ringla över såsen. Toppa med tryffelkantarellerna. Strö över lite flingsalt och svartpeppar. Servera tillsammans med potatis gratängen.

### KRÄMIG POTATISGRATÄNG MED JORDÄRTSKOCKA OCH PARMESAN

4 personer

Sätt ugnen på 175g. Skala 800g potatis och 200g jordärtskocka och skär i ½ cm tjocka skivor. Skala och skiva 5 charlottenlökar. Fräs lök och ½ påse bladspenat (ca 40g) lätt i panna med lite smör. Varva detta med rotsakerna i en smord form och krydda med 2 krm salt och 2 krm peppar. Häll över 2 ½ dl färdig ostsås (tex Kelda) och strö över 1 dl riven parmesan. Tillaga i ugn ca 50 minuter tills rotsakerna är mjuka.