



Recept

Vildsvinsrygg med jordnötter, citrongräs, kokos och chili

4 personer

650g putsad utskuren kotlett av vildsvin

200g finhackade jordnötter

1 ägg

2 msk jordnötsolja

200g babyspenat

100g cocktailtomater

1-2 vitlösklyftor

1 krm timjan

Salt och peppar

Till såsen:

5dl kokosmjölk

2 strån citrongräs

1 röd chilifrukt

Salt

Sätt ugnen på 110-150 grader. Finhacka jordnötterna. Dela köttet i två bitar, bryn bitarna runt om och salta och peppra lite. Vänd runt köttet i uppvispat ägg och panera sedan i jordnötshacket. Baka i ugnen till en kärntemperatur på 64 grader.

Värm kokosmjölken och tillsätt krossat finskuret citrongräs och strimlor av chilifrukten. Koka i ca tio minuter.

Hacka en till två vitlösklyftor och fräs dem tillsammans med timjan i olja. Tillsätt tomaterna och lite salt och peppar. Lyft upp tomaterna efter någon minut och fräs spenaten hastigt precis innan serveringen. Det passar bra att servera jasminris till denna rätt.

Vinförslag: Rawenswood Vintners B Zinfandel (26001)