

inköpslistan.se

Av: Magnus Frid

- 4 port
- Vilt, Huvudrätt, Lättlagat, Fest

INGEFÄRSMARINERAT VILDSVIN

Ingredienser

1 kg klyftpotatis
600 g vildsvins kött *(Benfritt)*

Marinad

1,5 cm ingefära, färsk *(Riven)*
2 msk grillkrydda
(Kockens stek och grill)
2 klyftor vitlök *(Presad)*
3 dl mjölk
1 msk balsamvinäger

Vitlökssås

4 dl creme fraiche
1 klyfta vitlök *(Pressad)*
1 nypa havssalt
1 krm svartpeppar, grovm.

Gör så här

Blanda marinaden och lägg i köttet och låt det ligga i marinad till ca 12 tim.
Grilla köttet tills det fått en temperatur på 75-78 grader.
Blanda cream fraiche, salt peppar och vitlök i en skål.
Serveras med klyftpotatis och en sallad.