

bild saknas

- ▮ 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.