

Vildsvin

på to måder:

Giv kødet et opkog, tag kødet op og kog kødet i nyt vand i 45 min. Lad derefter kødet hvile i 20 min.

Kødet kan glaceres med sennep og brun farin, som røres sammen og smøres på kødets fedtkant.

Kommes i ovnen i 30 min. ved 170 grader.

Tilbehør: Hvide og brune kartofler samt spinat.

*

Giv kødet et opkog, tag kødet op og læg det i bradepanden tilsæt en halv flaske rødvin samt en liter vand.

Kødet lægges med fedtkanten nedad i bradepanden i 30 min. ved 190 grader.

Kødet vendes, så fedtkanten vender opad i 90 min. ved 190 grader.

Man kan bruge skyen til sovs, hvor man tilsætter fløde og ribsgele samt lidt roquefort.

Tilbehør: Hvide og brune kartofler samt waldorfsalat.

Slagter Steen siger velkomme !

Telefon 38 74 07 12