



Grillad vildsvinskarré med smashed potatoes, grillade tomater och Sean Connery-sås

Söt honung och salt soja ger vildsvinsköttet en härlig smak och grilllyta. Servera tillsammans med smashed potatoes, grillade kvisttomater och Sean

Connery-sås. En smakexplosion!

ANTAL PORTIONER: 4

INGREDIENSER

Ca 600 g vildsvinskarré

MARINAD:

1 röd chili, finhackad
2 vitlöksklyftor, finhackade
2 msk honung

4 msk japansk soja

SMASHED POTATOES:

700 g färskpotatis
2 klyftor vitlök, finhackade
75 g smör
ev persilja
salt

SEAN CONNERY-SÅS:

1 vitlöksklyfta
3 msk riven ingefära, färsk
1 äggula

1 tsk sambal oelek

1,5 tsk risvinäger

5 tsk japansk soja

1 tsk sesamolja

2,5 dl neutral rapsolja

ÖVRIGT:

1 förpackning kvisttomater

GÖR SÅ HÄR

KÖTT:

1. Ta fram köttet ca 1 timme innan du ska tillaga det.
2. Blanda ingredienserna till marinaden.
3. Pensla köttet med marinaden och ställ åt sidan.

POTATIS:

1. Borsta potatisen och koka den med skal i saltat vatten tills den är mjuk.
2. Häll av och låt svalna. Sätt på ugnen på 220°.
3. Lägg potatisarna i en ugnssäker form.
4. Tryck till dem med en gaffel så att de mosas lätt.
5. Strö över finhackad vitlök och lägg på klickar av smöret.
6. Baka potatisen i ugnen i ca 20 minuter.
7. Garnera gärna med lite hackad persilja.

SÅS:

1. Pressa vitlöken och riv ingefäran på rivjärnets fina sida.
2. Vispa ihop äggulan lätt med samtliga ingredienser utom oljan.
3. Viktigast är ju, som alltid när man svänger ihop en majonnäs, att alla ingredienser håller samma temperatur, annars kan den skära sig.
4. Tillsätt oljan i en tunn stråle under kraftig vispning, gärna med elvisp.
5. Grilla köttet på medeltemperatur tills det uppnått ca 68°.
6. Låt vila ca 10 min.
7. Grilla kvistar med tomater de sista minuterna tillsammans med köttet.
8. Servera köttet i skivor tillsammans med potatis, sås och grillade tomater.

Handla svenst vildsvinskött
www.svenskvildsvinskott.se

