



FIRA VILDSVINSKÖTTETS DAG MED

Vildsvinsfärs på vietnamesiskt vis i salladsblad med chili och lime

4 PORT

500 g vildsvinsfärs
1 klyfta vitlök, finhackad
3 msk fisksås
2 msk japansk soja
1 limefrukt, saft av
1 mild röd chilifrukt
2 salladslökar
flingsalt
svartpeppar
1 huvud hjärtbladsallad
(eller huvudsallad)
olivolja till stekning

TILL SERVERING

limefrukt
1 kruka mynta
1 kruka koriander
jasminris
sweet chilisås

GÖR SÅ HÄR

Bryn färsen med hackad vitlök i olivolja i en stor stekpanna. Tillsätt fisksås, soja och limesaft, låt puttra över svag värme i cirka 5 min. Lägg i finhackad chili och fint skivad salladslök. Smaksätt med flingsalt och svartpeppar.

Plocka bladen av salladshuvudet och skölj dem. Fyll färs i varje salladsblad och toppa med mynta- och korianderblad.

Servera med jasminris, sweet chilisås och lime.



VILDSVINSKÖTTETS DAG

29 juli



FIRA VILDSVINSKÖTTETS DAG MED

Vildsvinsstek

1 ½ kg vildsvinsstek eller karré
salt
smör till stekning
svartpeppar, malen
1 tsk torkad timjan
2 msk rapsolja
2 msk honung
1 tsk kinesisk soja
½ citron, pressad saft

TILL SERVERING

ugnsrostade rotfrukter
rödbetssmör

TILL GARNERING

rosmarin

GÖR SÅ HÄR

Ta fram steken från kylen ungefär en timma innan den ska tillagas, strö på salt och lägg den i en påse eller på ett fat och täck med folie. Vira ett steksnöre några varv runt köttet och knyt ihop det. Snöret behövs för att steken ska få jämnare form. Sätt ugnen på 150°. Hetta upp en stekpanna med smör, lägg i köttet när smöret har tystnat och stek det runt om så att det får en gyllenbrun yta. Strö på peppar och timjan och lägg köttet i en ugnsfast form. Blanda olja, honung, soja och citronsaft och klappa in hälften av blandningen på köttet. Sätt in formen på ugnsgallret i nedre delen av ugnen. När köttets innertemperatur är 50° penslar man på resten av blandningen. Fortsätt att tillaga köttet tills innertemperaturen är 65-70°. Ta ut det, lägg på en skärbräda, täck med aluminiumfolie och låt det vila i cirka 10-15 minuter innan det skärs i skivor. Garnera med kvistar av färsk rosmarin.



VILDSVINSKÖTTETS DAG

29 juli



FIRA VILDSVINSKÖTTETS DAG MED

Carbonara med vildsvinsbacon

4 PORT

500 g spaghetti
2 paket vildsvinsbacon (klippt i
2 cm bitar)
4 äggulor
2 dl riven parmesanost
1/2 tsk salt
2 krm nymalen svartpeppar
Ca 1 dl av pastavattnet

GÖR SÅ HÄR

Stek baconbitarna knapriga i en stekpanna. Koka pastan enligt anvisning på förpackningen.

Blanda äggulor, hälften av osten samt salt och svartpeppar i en liten skål. Häll av pastavattnet, spara ungefär 0,5 deciliter av vattnet. Lägg tillbaka den nykokta pastan och vattnet i kastrullen, tillsätt stekt bacon och ägguleblandning. Lägg upp i djupa tallrikar, strö över parmesanost och lite extra nymalen svartpeppar.

Servera med en extra äggula och dra några extra tag med pepparkvarnen över.



VILDSVINSKÖTTETS DAG

29 juli