



## Vildsvinsstek med glaserad kålrabbi och potatisgratäng

Under tiden steken vilar gratineras jordärtskocksgratängen. En härlig festmiddag!

ANTAL PORTIONER CA: 4

### INGREDIENSER

700 g vildsvinsstek, urbenad, (nätad eller uppbunden)

1 tsk salt

1 krm nymald svartpeppar

2 vitlöksklyftor

1 msk smör

1 msk olivolja

5 timjankvistar

### GRATÄNG:

350 g potatis

250 g jordärtskocka

1 vitlöksklyfta

2 dl mjölk

2 dl vispgrädde

1 tsk salt

100 g cheddarost

### KÅLRABBI:

300 g kålrabbi

50 g hasselnötter

50 g smör

1 dl vatten

1 krm salt

### GÖR SÅ HÄR

#### VILDSVINSSTEK:

1. Sätt ugnen på 125°.
2. Krydda steken med salt och peppar.
3. Krossa vitlöksklyftorna.
4. Bryn steken i smör och olja tillsammans med vitlök och timjankvistar tills den fått fin färg.
5. Lägg köttet i en ugnssäker form.
6. Tillaga steken mitt i ugnen ca 1 timme och 15 min tills den har 65° innertemperatur.
7. Låt steken vila 10–15 min före servering, så att innertemperaturen höjs till 68°.

#### GRATÄNG:

1. Hög ugnsvärmen till 225°.
2. Skölj potatis och jordärtskockor ordentligt i ljummet-vatten.
3. Skiva tunt.
4. Skala och skiva vitlöken.
5. Koka upp mjölk och grädde i en vid kastrull.
6. Lägg potatis, jordärtskockor och vitlök i gräddmjölken och låt sjuda ca 20 min tills potatis och jordärtskockor är mjuka med ett lätt tuggmotstånd.
7. Rör om med jämna mellanrum och krydda med salt.
8. Häll upp potatisblandningen i en ugnssäker form och riv över osten.
9. Gratineras mitt i ugnen ca 10 min tills den har en fin gratinerad yta.

#### KÅLRABBI:

1. Skala kålrabbin och skär bort den nedersta vita delen som är lite hård och träig.
2. Skär kålrabbin i cm-stora bitar.
3. Grovhacka nöterna.
4. Lägg kålrabbin i en vid kastrull och tillsätt smör, vatten och salt.
5. Koka upp och låt koka ca 7 min tills vattnet kokat bort.
6. Lägg ner hasselnötterna och koka vidare 1–2 min tills smöret börjat bryna lite lätt.
7. Skär steken i skivor och servera med kålrabbifräs och gratäng.

Källa: Allt om Mat nr 16 2021

Recept: Mattias Larsson

Foto: Stefan Wettainen.

[www.svenskvildsvinskott.se](http://www.svenskvildsvinskott.se)

