



## Vildsvinsstek med rotfrukter och rödbetssmör

**Bjud på en saftig stek smaksatt med honung, citron och soja. Servera köttet med rödbetssmör**

**och ugnsrostade rotfrukter. Toppa med färska örter.**

ANTAL PORTIONER: 4

### INGREDIENSER

#### STEK:

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

#### UGNSROSTADE ROTFRUKTER:

4 morötter  
4 palsternackor  
4 gulbetor eller rödbetor  
½ dl rapsolja  
flingsalt

#### RÖDBETSSMÖR:

1 kokt, kall rödbeta  
100 g smör, rumsvarmt  
2 vitlöksklyftor  
½ tsk rökt chilipulver eller 1 tsk chipotlepasta  
1 krm salt

½ tsk torkad timjan

#### TILL GARNERING:

Rosmarin

#### GÖR SÅ HÄR

#### STEK:

1. Ta fram steken från kylan ungefär en timma innan den ska tillagas, strö på salt och lägg den i en påse eller på ett fat och täck med folie.
2. Vira ett steksnöre några varv runt köttet och knyt ihop det. Snöret behövs för att steken ska få jämnare form.
3. Sätt ugnen på 150°.
4. 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.
5. Strö på peppar och timjan och lägg köttet i en ugn-

fast form.

6. Blanda olja, honung, soja och citronsaft och klappa in hälften av blandningen på köttet.
7. Sätt in formen på ugnsgallret i nedre delen av ugnen.
8. När köttets innetemperatur är 50° penslar man på resten av blandningen. Fortsätt att tillaga köttet tills innetemperaturen är 65-70°.
9. Ta ut det, lägg på en skärbräda, täck med aluminiumfolie och låt det vila i cirka 10-15 minuter innan det skärs i skivor.

#### UGNSROSTADE ROTFRUKTR:

1. Hög ugnsvärmen till 225°.
2. Tvätta rotfrukterna eller skala dem om det är svårt att borsta dem rena från jord.
3. Skär rotfrukterna i klyftor och lägg dem i en skål, häll på oljan och blanda runt så att bitarna blir inoljade.
4. Häll ut dem på en plåt med bakplåtspapper och sätt in på ett galler mitt i ugnen.
5. Rosta dem i ca 25 minuter. Rör om efter halva tiden så att de blir jämt rostade.
6. Ta ut och strö över flingsalt.

#### RÖDBETSSMÖR:

1. Skala och finhacka den kokta rödbetan och vitlösklyftorna.

2. Blanda med smör och de övriga ingredienserna.

#### TILL SERVERING:

1. Garnera med kvistar av färsk rosmarin.

Handla svenst vildsvinskött  
[www.svenskvildsvinskott.se](http://www.svenskvildsvinskott.se)

