



Viltstek i ugn med kaprissås, sötsur ananas och kokt potatis.

Dags för lite höstgott från skogen.

Använd regeln desto tyngre vilt (kilo levande vikt) desto finare stek, stek med ben inget hinder.

Smörj in köttet med riktig soya och lite flingsalt om du har, låt sedan ligga och dra. Lägg färska lingon tillsammans med lite enbär i matberedaren och mixa till en smet. Smörj in köttet med blandningen.

Lägg köttet i en vid ugnsfast form och ugnstek på 95 grader till du har uppnått 68 grader invändigt på köttets tjockaste del. Försiktig med placeringen av termometern om du använder stek med ben. Plocka ut köttet ur ugnen i rumstemperatur för lite ”efterstekning”

Kaprissås

1/2 Burk Kapris
5 dl Grädde
2 tärningar Mörk oxbuljong
1 st Finhackad gul lök
4 msk CreamFraich
1 msk Messmör
Soya, grovmalen svartpeppar

Bryn löken i en vidbottnad panna tillsammans med smör, tillsätt kapris utan spad, låt koka en stund samtidigt som du kryddar med svartpeppar (2-3 tsk) samt buljongen. Tillsätt grädden, CreamFrech samt messmör under omrörning. Tillsätt spadet från köttet och tona ner färgen med Soya om det är nödvändigt.

Sötsur ananas

Inget är bättre än fäsk ananas men skivad burkananas går det också. Skär den i cm. stora bitar och bryn i stekpannan lite försiktigt, tillsätt Thai sås (den på flaska du vet med kärnor eller vad det nu är i) och låt bli riktigt het. Serveras direkt.

Mandelpotatis så här års är ju en absolut höjdare, om man nu inte ätit upp allt till surströmmingen. Nåväl skalad nykokt potatis smakar på detta bord.

Använd gärna ett lite större uppläggningsfat som du garnerar med sallad, gurka, tomat och eller andra grönsaker som önskas, placera det skivade köttet i mitten. Den heta ananasröran serverar du separat i en liten skål.

Robot Catering Norr