

Vildsvinsstek med honung och citron

Det här är ett enkelt recept där de exakta proportionerna inte är så viktiga. Man kan höfta med både citron och honung, det blir gott hur man än gör.

Antal personer: 6

Ingredienser

1 st vildsvinsstek à 1 ½ kg
salt
vitpeppar
2 msk smör
1 dl flytande honung
1 st citron, urpressad saft

Sås

1 tsk vetemjöl
2 dl vispgrädde
2,5 dl kalvbuljong
1 tsk gelé (gärna portvins- eller svartvinbärsgelé)
salt
vitpeppar



Gör så här

1. Sätt ugnen på 150 grader. Salta och peppra köttet och smörstek det runtom i en het stekpanna.
2. Lägg köttet i en ugnsfast form. Häll på ½ dl honung och saften från halva citronen. Sätt in i ugnen och stek i 1 timme.
3. Ta ut steken och häll på resten av honungen och citronsaften. Sätt in formen i ugnen igen och stek tills innertemperaturen är 70 grader, det tar mellan 15 och 45 minuter.
4. Ta ut köttet och låt det vila inslaget i aluminiumfolie i 10 minuter.
5. Gör såsen : Blanda ut mjöl med grädde i en kastrull och häll i skyn från foliepaket och ugnsglaset. Häll också i kalvbuljong. Koka ihop utan lock i cirka 10 minuter och smaka av med gelé, salt och peppar.
6. Skär köttet i skivor och servera med sås, gelé och kokt potatis.

