



# VILDA RÄTTER

## från Öster Malma



## Gravad viltfilé

MED SALLAD & SENAPSDRESSING

### 4 PORTIONER

400 g filé eller biff av älg  
eller annat vilt  
1 msk enbär  
½ msk svartpeppar  
4 msk salt  
4 msk socker  
valfria kryddörter

### Dressing:

1 liter blandad sallad  
2 msk osötad senap  
1 msk äppelcidervinäger  
½ dl god olja  
salt och peppar

Krydda köttet med salt, socker, enbär, svartpeppar och eventuella kryddörter. Lägg allt i en plastpåse och pressa ut luften. Låt ligga i kylan ett till två dygn. Frys sedan köttet i minst en timme.

Skiva det frysta köttet tunt strax innan servering och lägg upp på ett fat.

Blanda samma senap, vinäger, olja, salt och peppar i en stor bunke, vänd ned salladen och lägg genast upp på fatet ovanpå köttet.

Servera som enkel förrätt eller som varmrätt tillsammans med exempelvis potatisgratäng.

Svenska Jägareförbundet  
**ÖSTER MALMA**

Tel 0155-24 62 28 • [www.ostermalma.se](http://www.ostermalma.se) • [info@ostermalma.se](mailto:info@ostermalma.se) • Öster Malma 611 91 Nyköping

