



VILDA RÄTTER

från Öster Malma



Grillat rådjurinnanlår

MED KANTARELLER & LINGONKETCHUP

4 PORTIONER

700 g rådjursinnanlår

Kantarellblandning:

500 g kantareller

30 g smör

2 schalottenlökar

1 msk senapsfrö

flingsalt och peppar

Lingonketchup:

200 g lingon

2 dl socker

1 dl rödvinvinäger

1 kanelstång

1 bit ingefära

1 schalottenlök

1/2 chilifrukt

3,5 dl vitt vin

Blanda lingon, socker, rödvinvinäger, kanelstång, ingefära, lök, chilifrukt och vin i en kastrull, reducera till hälften. Plocka upp kanelstången, mixa övriga ingredienser och smaka av.

Blötlägg senapsfröna i lite vatten.

Skär köttet på längden efter muskelfibrerna och grilla i en torr stekpanna.

Smörstek kantarellerna och blanda med finhackad lök och senapsfrö.

Skär köttet och arrangera på ett fat tillsammans med kantarellblandningen och lingonketchupen.

Svenska Jägareförbundet
ÖSTER MALMA

Tel 0155-24 62 28 • www.ostermalma.se • info@ostermalma.se • Öster Malma 611 91 Nyköping

