

Jarl & Jettes opskriftkort

Vildsvine ryg

Jeg ved ikke men jeg er meget opmærksom på de råvarer jeg køber ikke er fra de tidligere Østlande og ikke fra Kina, jeg har læst et sted at man bl.a. bruger gødning fra mennesker til grøntsagerne, og på én eller anden måde ønsker jeg ikke, de havner i mig eller mine. Så derfor er jeg meget opmærksom på oprindelse- og behandlings-oplysningerne, og denne vildsvine ryg er fra USA og der ved jeg er en meget grundig kødkontrol, så det tør jeg godt, og jeg kan fortælle jer den smager rigtig godt.

1 stk. vildsvine ryg på ca. 1½-2 kg. placeres på en rist i bradepanden og en marinade af sesamolie skallen fra en usprøjtet citron samt saften fra den ½ citron, 2 pæne glas god portvin, 10 fed knuste hvidløg, 2 tsk. røget paprika peber og lidt salt, blandes i en lille skål og smøres på vildsvinet ca. 1-2 timer før den skal steges. Når tiden er gået dækkes stegen med tyndt skivet røget spæk som fastgøres til stegen med ca. 10 nelliker, en rigtig god fond (kan godt være fra kalv eller høne) ca. ½ liter hældes i bradepanden, med 4 laurbærblade og den indsættes i en 200 grader varm oven med et stegetermometer. Den skal have til stegetermometeret står på 65 grader, der er omkring 1-1½ time. Imedens gøres 1 æble til hver person klar, dvs. de skrælles og kernehus fjernes hvorefter de steges ca. ½ time i ovnen (gerne sammen med stegen) de udtages og fyldes med enten tyttebærgele eller ribsgele. Når stegen er klar tages den ude og skal hvile ca. 15 min. og stegeskyen hældes fra og smages til med rødvin og tyttebær- eller ribsgele. Serveres med smørstegte kartofler og let kogt broccoli .

Bon appetit

Se foto

Jarl & Jettes opskriftkort

