

# Vildsvinsstek med rotsaker och örtig gräddsås.

En vildsvinsstek med rostade rotsaker och en örtig gräddsås med en skvätt vin i, härligare middag än så kan jag knappast komma på just nu. Ofta kan just stek av vildsvin vara lite ojämn i formen, bind upp den med steksnöre så får den en jämnare form och tillagas också mer jämnt i ugnen.

Jag serverar en riktigt gräddig sås med smaka av örter och torkade trattkantareller till. Som pricken över i.

/Linnéa Seidel



Vit

## Vildsvinsstek.

### Ingredienser:

ca 1 1/2 kg vildsvinsstek  
smör till stekning  
salt och svartpeppar

### Gör så här:

1. Sätt ugnen på 175°C.
2. Bind upp steken och krydda den med salt och peppar. Bryn den i smör runt om tills steken får en fin färg.
3. Stick i en ugnstermometer och tillaga steken på 175°C tills

innertemperaturen når 72°C.

4. Låt köttet vila minst 15 minuter under folie.

## Rotsaker i ugn.

### Ingredienser:

300 g morötter

300 g palsternacka

500 g delikatesspotatis

olja

salt

färska örter

### Gör så här:

1. Skala morötter och palsternacka. Skär i stavar, halvera potatisen. Lägg i en ugnsfast form och ringla över olja och salt.

2. Ugnsrosta i 175°C i cirka 30 minuter.

3. Strö färska örter över.

## Örtig gräddsås.

### Ingredienser:

2 msk smör

2 msk vetemjöl

1 dl rött vin

3 dl grädde

2 tsk soja

1/2 msk viltfond

färsk timjan

torkade trattkantareller

salt

### Gör så här:

1. Smält smöret i en kastrull.

2. Rör ner mjölet och tillsätt vinet och grädden, lite i taget. Ha i soja, fond och finhackad timjan.

3. Smula i torkade trattkantareller. Smaka av med salt.

## Vin som passar till vildsvin:



Spara i lista

## Xavier Vignon Châteauneuf-du-Pape

Systembolagsnummer: 6267

269,00 kr

Till kraftiga köträtter där det gärna får finnas mycket färska örtekryddor och mustiga smaker passar denna Châteauneuf-du-Pape från Xavier utmärkt. Vinet har en fyllig och komplex smak med toner av björnbär, röda bär, kryddor, lavendel, fat, kakao och lagerblad.

### Se också



### Xavier Vignon - vinernas dirigent

Det är med stor glädje vi nu tar över producenten Xavier Vignons vinhus på den svenska marknaden. Läs mer om vingården och beställ de fantastiska vinerna.

[Läs mer](#)



### Revbensspjäll på vildsvin.

Vildsvin förknippas ofta med stek men här serverar Linnéa ett recept på revbensspjäll på vildsvin.

[Läs mer](#)

---

Utskrift