



NYBORGS GÅRD

VILTRECEPT



GRILLAD HJORTFILÉ MED POTATIS OCH ÖRTSMÖR

Receptmakare: Öster Malma

Portioner: 4 personer

INGREDIENSER:

- 800 g hjortfilé
- Salt och peppar
- 1 kg potatis

Örtsmör

- 100 g rumstempererat smör
- 1 vitlök
- 2 dl hackad persilja
- 1 msk pressad citron

GÖR SÅ HÄR:

1. Blanda 80 g av smöret med 2 till 4 pressade vitlöksklyftor, hackad persilja, citronsaft och lite salt. Lägg i kylen.
2. Skala och skiva potatisen tunt och stek den på spisen så att den får färg och lägg den sedan i ett aluminiumfoliepaket med lite smör.
3. Blanda i 2 pressade vitlöksklyftor, salt och peppar.
4. Stek på grillen tills den blir mjuk och redo att serveras.
5. Salta och peppra filébitarna (biten) och grilla dem cirka 4 minuter på varje sida.
6. Servera nykokta grönsaker eller en fräsch sallad till.