



NYBORGS GÅRD

# VILTRECEPT



## RÅDJURSPETT MED FRITERAD POMMES FRITES, TOMAT OCH PERSILJA

**Receptmakare:** Morberg

**Portioner:** 4 personer

### INGREDIENSER:

- 700 g rådjursbiff
- 4 stora potatisar
- 3 tomater
- 8 kvistar persilja
- 3 kvistar rosmarin som skärs i små bitar
- 1 liter friteringsolja - Nyborgs kallpressade rapsolja
- 8 st spett
- salt och peppar

### Marinad

- 2 msk soja
- 4 st vitlöksklyftor
- 1/2 msk råsocker

### Panering

- 1 dl vetemjöl
- 1 ägg
- 2 dl ströbröd

### GÖR SÅ HÄR:

1. Dela den putsade rådjursbiffen på mitten och skär i åtta långa jämna bitar på längden, trä upp på blötlagda spett
2. Blanda soja, socker och vitlök och snabbmarinera köttet.
3. Skiva tomaterna i centimetertjocka skivor, plocka bort kärnorna och panera med mjöl, ägg, ströbröd och lite salt.
4. Skär potatisen i jämna stavar och låt rinna av på ett papper eller duk.
5. Värm oljan till 180°C och fritera potatisen gyllenbrun, håll potatisen varm i ugn på 150°C.
6. Grilla köttet snabbt runt om, håll spetten varma i ugn på 150°C.
7. Panera och fritera tomaterna och sist persiljan (persiljan paneras inte). Lägg upp allt på ett varmt fat och servera genast, gärna med en klassisk Caesardressing.