



### **Rinkebys pepparrotsgravade strutsfilé**

200 g Rinkebys strutsfilé

½ dl socker

½ dl grovsalt

½ dl färskrivna pepparrot

Ev. färskrivna pepparrot till garnering

Blanda salt, socker och pepparrot. Lägg strutsfilén i dubbla plastpåsar. Häll över socker- och saltblandningen och se till att det täcker hela köttet. Slut påsen och lägg köttet på ett fat. Ställ ett fat med en tyngd t.ex. en mortel ovanpå. Låt köttet grava i 2 dygn. Torka av all salt och socker från köttet, skiva det tunt och hyvla över ny pepparrot.

Gravida kvinnor rekommenderas att frysa allt gravat kött i tre dygn innan det äts.



[www.rinkebystrutskalkon.se](http://www.rinkebystrutskalkon.se)

[info@rinkebystrutskalkon.se](mailto:info@rinkebystrutskalkon.se)

Tel: 0155-210800

Mobil: 070-5210800