



Rinkebys vildsvin med vitt vin och timjan

4 portioner

Ugn 200 °C

1 st. Rinkeby vildsvinsstek

Marinad

3 dl vitt vin

2 msk olivolja

1 kruka hackad timjan

1 vitlösklyfta

1 tsk salt

½ tsk nymalen svartpeppar

Blanda ingredienserna till marinaden och låt steken ligga i marinaden i minst 1 timma men gärna över natt.

Värm ugnen till 200 °C. Ta upp steken ur marinaden och låt den droppa av något. Lägg steken i en ugnsfast form och låt den bakas i ugnen tills den nått en innertemperatur av 72 °C. Låt köttet vila i ca 15 minuter innan det skärs i tunna skivor.



www.rinkebystrutskalkon.se

info@rinkebystrutskalkon.se

Tel: 0155-210800

Mobil: 070-5210800