

Viltrecept  
av kock Peter Skogström

## NATTBAKAD VILDSVINSKARRÉ I SPICY TORTILLA

### INGREDIENSER:

|       |                          |       |                        |
|-------|--------------------------|-------|------------------------|
| 700 g | Vildsvinskarré eller bog | ½ st  | Röd chili              |
| 2 dl  | Vitt eller rött vin      | 2 msk | Hackad, färsk ingefära |
| 2 dl  | Japansk soja             | 2 msk | Rökt paprika           |
| 4 st  | Timjankvistar            | 1 dl  | Strimlade aprikoser    |
| 1 st  | Solovitlök               | 2 st  | Strimlad schalottenlök |
|       | Små Tortilla bröd        |       | Blekselleri            |
|       | Babygemsal               |       | Rödlök                 |
|       | Srirachamajo             |       | Persilja               |
|       | Avokado                  |       | Syrad grädde           |

### BEREDNING:

1. Bryn köttet i smör tillsammans med salt och peppar, lök, chili, aprikoser, vin, kryddor och tillsätt vin och soja.
2. Sätt in i ugnen på 85-90 grader under lock över natten ca 10 tim.
3. Ta upp köttet, plocka upp det och dra sönder i trådar. Reducera eventuellt ner buljongen och smaka av med lite vinäger, smör och övriga kryddor.
4. Strimla och hacka ner grönsakerna i lämpliga bitar.

### SERVERA MED:

Arrangera allt på tortilla brödet tillsammans med syrad grädde, avokado, koriander, rödlök, blekselleri och Srirachamajo.