



**Viltrecept  
av kock Peter Skogström**

## VILDSVINSKEBAB

### INGREDIENSER:

#### Kebab

1 kg	Vildsvinskarré eller Skinka
4 msk	Shawarma Kryddor
	Lite Smör eller Olivolja

#### Chilimajonnäs

2 dl	Matolja
1 st	Äggula
2 tsk	Dijonsenap
1-2tsk	Röd Chilisås, Stark
1 msk	Vitvinsvinäger
1 tsk	Fisksås

#### Pickels

100 g	Rödlök, Skivad
100 g	Rotselleri, Strimlad
100 g	Morot, Strimlad
3 dl	Vatten
2dl	Socketer
2 dl	Äppelcidervinäger
2 tsk	Korianderfrö
2 tsk	Fänkålsfrö
1 bit	Ingefära
1 st	Röd Chili

### TILLAGNING:

#### Kebab:

1. Putsa köttet och skär i skivor, klappa in kryddmixen i köttet.
2. Trä upp på spett och grilla runt om på medelvärme.
3. Lägg flanken direkt på glöden tills den fått fin färg.
4. Grilla sedan indirekt tills de är ca 60–65 grader inner temp.

### **Pickels:**

1. Lägg allt i en kastrull och låt koka upp.
2. Ta av från värme och slå upp i en "syltburk".
3. Låt stå i minst 3 dagar innan användning för att få ut mer smak.

### **Chilimajonnäs:**

1. Mixa / vispa ihop äggula, senap, vinäger.
2. Tillsätt sedan oljan i en fin stråle tills den är fast och fin.
3. Smaka av efter behag med chilin.