

Aimpoint

Viltrecept
av kock Peter Skogström

VILTKORV MED CITRONKÅL

INGREDIENSER:

500 g	Viltfärs	250 g	Spetskål, strimlad
100 g	Späck	1 st	Gul lök
50 g	Schalottenlök, hackad & fräst	1 st	Citron, rivet skal & juice
5 st	Ansjovis	½ dl	Socker
3 dl	Grädde	50 g	Smör
1 tsk	Anis, kanel, enbär & rosépeppar	1 dl	Vitt vin
1 st	Lagerblad	200 g	Bacon i bit
	Fjalster, gärna lamm		Bladpersilja
			Salt & peppar

BEREDNING:

1. Gör en grov färs med späck, köttet, ansjovis, kryddor & bitar av fläsk
2. Ånga korven i ca 2 min & kyl sedan. Grilla eller stek den innan servering.
3. Strimla kålen & hacka löken fint
4. Riv skalet från citronen och pressa juicen
5. Fräs kålen i en kastrull med smöret tillsammans med citronskalet och löken.
6. Slå på citronjuicen, socker och vinet. Sjud under lock tills kålen är mjuk
7. Smaka av med salt & peppar
8. Tärna ner baconet i små tärningar och stek krispiga
9. Plocka och strimla new persiljan som vänds med baconet precis innan servering
10. Servera med ett gott potatismos eller i ett bröd med allt