



## Så lyckas du med

# VILTKÖTT

**Det är enkelt att laga viltkött: Det enda du egentligen behöver tänka på är inte översteka det. Ge köttet en god stekyta i pannan på spisen, sätt in en köttermometer och efterstek i ugnen på 125°. Följ de sex stegen så blir det vilda köttet saftigt och gott.**

### 1. Rumstemperera

Låt köttet ligga framme minst en timme så att det är rumstempererat när du börjar steka.

### 2. Salta köttet

Salta en halvtimme innan tillagning, så att saltet hinner tränga in i köttet.

### 3. Bryn ytan i het stekpanna

Stek i en blandning av neutral olja och smör. Olja tål värme bättre medan smör ger god smak. Hetta upp oljan först och lägg sedan i en klick smör.

### 4. Sätt in i 125 ° ugn, med köttermometer

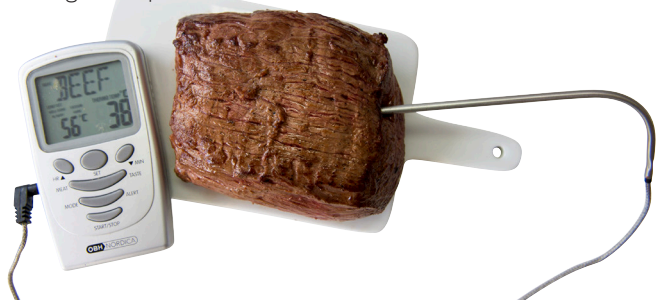
Efter att du brynt ytan, sätt in köttet i ugnen med en köttermometer i den tjockaste delen. 125° är en idealisk temperatur för viltkött.

### 5. Ta ut köttet så att sluttemperaturen blir 56°

Ät hellre viltkött lite blodigt än överstekt! 56° innertemperatur (sluttemperatur) är ett riktmärke. Tänk på att temperaturen kan stiga 3-5 grader i en stor köttbit efter att du tagit ur den. Ju högre temperatur och ju tjockare köttstycke, desto mer stiger temperaturen. Ta därför ut i tid.

### 6. Ät direkt

Vilt smakar godast nylagat.





# VILTKÖTT

LÄTT ATT LAGA:

1. BRYN I PANNA
2. SÄTT IN I 125<sup>0</sup> UGN
3. KLART VID 56<sup>0</sup>

