

Vildsvinesteg med majspickles

Vildsvinesteg med majspickles



Tilberedningstid: Ikke angivet



Nødvendige ingredienser (4 personer)

1 vildsvinesteg 600-700 g
2 majs
1 agurk
1 peberfrugt
1 tomat
1 løg
1 dl eddike
1 spsk sukker
1 tsk karry
1 tsk sennepspulver
salt, peber

Sådan tilberedes opskriften

Brun stegen i en gryde der kan sættes i ovnen og krydder den med salt og peber. Læg nogle kviste rosmarin omkring og spæd med lidt bouillon eller hvidvin. Stil gryden i ovnen ved 180 o C i ca. 1 time.

Kog majsene 5 minutter og skær kornene fra. Skær agurk, peberfrugt, løg og tomat i små tern. Eddiken koges op med krydderierne og den varme marinade hældes over grønsagerne. Stegen skal trække i 10 minutter inden den skæres ud og serveres sammen med den lune majspickles.

Tilbehør:

Råstegte kartoffeltern serveres til. God fornøjelse...

God fornøjelse...

Idrætshøjskole & Zanzibar

 ihs.dk

Bliv mærket for livet & se Afrika på Idrætshøjskole i Sønderborg

