

LÄTTGRAVAT RÅDJUR

1 ytterfilé av rådjur

Gravning

3 msk salt

3 msk socker

1 msk svartpeppar, finkrossad

2 msk persilja, finhackad

1/2 msk färsk basilika, finhackad

1/2 msk färsk timjan, finhackad

Dag 1 Blanda alla ingredienserna till gravningen. Gnid in köttet med gravningspastan och lägg det i en plastpåse. Knyt ihop plastpåsen och lägg den i en bunke i kylan. Låt stå i kylan i 1–2 dygn (beroende på köttets tjocklek). Vänd påsen lite då och då.

Dag 2/3 Rulla in köttet i plast- och aluminiumfolie. Forma som en smällkaramell och frys in det. När köttet ska användas tinas det något och skärs sedan i tunna skivor med en skärmaskin eller med en mycket vass kniv.

Vid servering lägger du köttet på tunt skuren, rostad portionsbaguette och garnerar valfritt med exempelvis löjrom, smaksatt crème fraîche eller smulad ädelost.

