

# VILDSVINSISTER SOM BORDSSMÖR

3 dl vatten

1 kg späck av vildsvin, grovmalet

2 rödlökar, finhackade

2 gröna äpplen, skalade, urkärnade, finhackade

Häll vattnet i en kastrull. Tillsätt det malda späcket. Smält det på svag värme. Sila fett och spara hälften av det knaperliknande fett som inte smält. Häll det flytande fett i en ny kastrull. Tillsätt rödlöken och äppelbitarna. Låt sjuda på svag värme i 10 minuter. Blanda i det sparade fettknäret. Rör om då och då medan fett stelnar. Lägg det sedan i lämpligt kärl. Smöret kan hålla sig i kylskåp i månader med plastfolie över. Serveras som bordssmör med grovsalt över.