

Hjort

Snabbt, enkelt och
jättegott – året om!



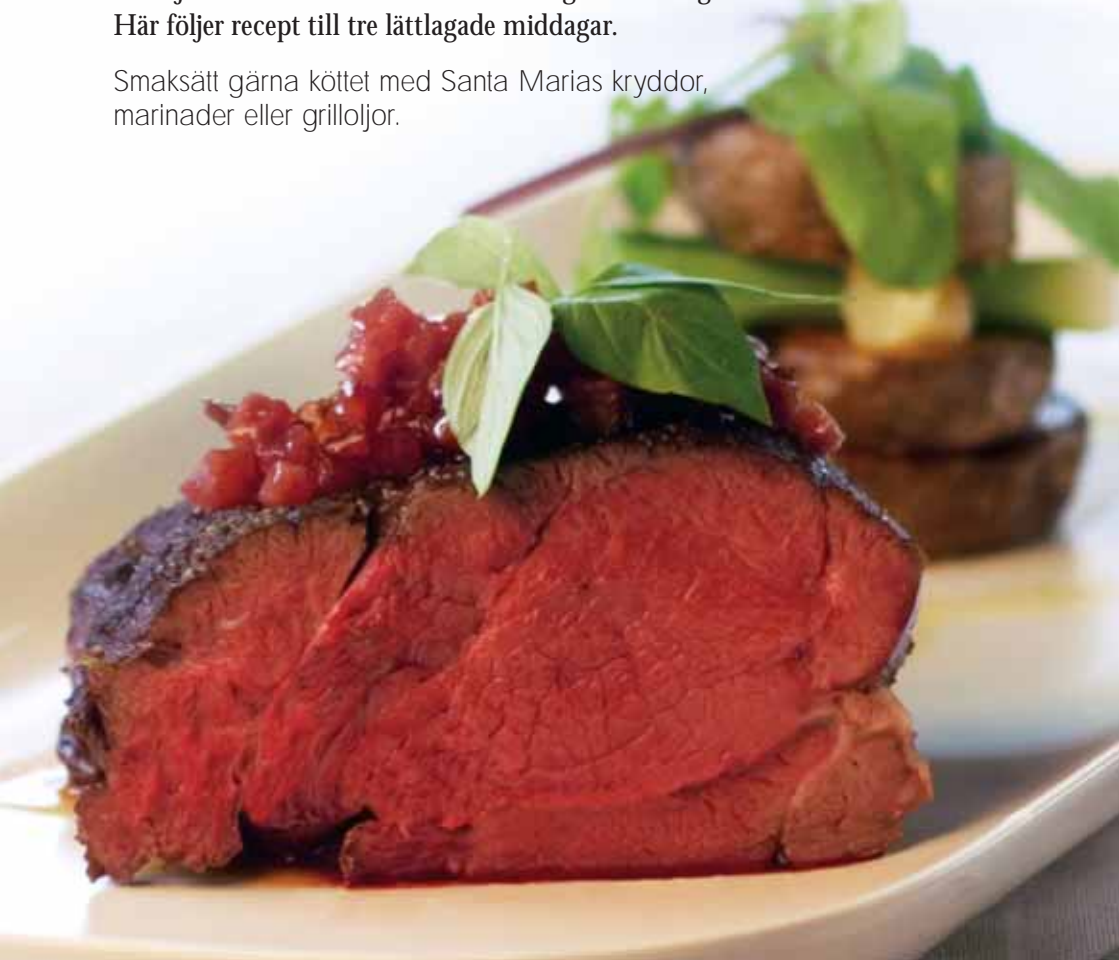
Vad ska vi ha till middag idag?

Varför inte prova något trendriktigt och nyttigt – Hjortkött!

Hjortkött passar utmärkt i det moderna köket och är lätt att tillaga. Smaken är mild och fin. Köttet är naturligt och mycket fettsnålt. Det är en idealisk råvara för snabb tillagning vid höga temperaturer som t ex på grillen, i wokpannan eller i ugnen. Det passar också till kalla rätter under varma sommare dagar. Dovhjort kan man göra till en vardagsmåltid eller festmiddag beroende på ingredienserna och hjort kan man äta året om! Snabbt går det och gott doftar det.

Här följer recept till tre lättlagade middagar.

Smaksätt gärna köttet med Santa Marias kryddor, marinader eller grilloljor.



Wokad Hjort

med äggnudlar och citrongrässås.

Till citrongrässåsen behövs en mixer. Lägg i alla ingredienserna i mixern och mixa tills den blir slät. Passera därefter genom en finmaskig sil. Koka äggnudlarna i lättsaltat vatten i cirka 3 min. Håll lite olja i en wokpanna och vänta tills den blir riktigt varm. Fräs det strimlade hjortköttet i 2 min och tillsätt grönsakerna samt nudlarna. Värm i cirka 1 min. Tillsätt därefter citrongrässåsen och rör runt.

4 portioner

600 g strimlat hjortkött

200 g äggnudlar

1 röd paprika

1 gul paprika

1 rödlök

1 morot

2 salladslök

1 knippe koriander

100 g sockerärter

Citrongrässås:

2 kvistar citrongräs

4 limeblad

1 dusch chili

1 dl soya

3 msk olivolja

1 dl hönsbuljong

1/2 dl fisksås

1/2 dl sweet chilisås

3 limefrukter



Vintips

Faustino VII

art nr 22662 – 70 kr

Smakrik med inslag av mogna bär, toner av vanilj och elegant avslutande strävhet.

Hjort i tacoskal

med fruktig salsa och liten sallad.

Smaksätt köttet med Santa Marias tacokyddor.

Till fruktsalsan ska du tärna alla frukterna samt gurkan. Skiva chilin fint och rör runt blandningen med sweet chilisås. Dela salladen och tomaterna, tärna avocadon och skiva rödlöken i fina skivor. Värm en stekpanna och tillsätt lite olja. Stek det strimlade hjortköttet. Lägg därefter lite kött i varje skal och topa med sallad och fruktsalsan.

4 portioner

12 st tacoskal

600 g strimlat hjortkött

Fruktsalsa:

1/2 melon

1 gurka

1 papaya

1 mango

1 dusch chili

1 dl sweet chilisås

Sallad:

1 ask cocktailtomater

Ruccolasallad

2 avocado

1 rödlök



Öltips

Bishops Finger

art nr 1677 – 20,40 kr

Stor, ren och ganska fyllig med rostade toner, tilltalande inslag av sötma, mycket fin humlebeska och lång, lite nötig och kryddig eftersmak.

Hjortstek av bog eller högrev

med balsamicosidfläsk och Karl-Johansvampsås.

Sätt ugnen på 110 grader. Salta och peppra hjortsteken. Bryn steken ordentligt runt om i lite smör eller olja i en stekpanna. Lägg steken på en plåt och stek färdigt köttet i ugnen tills innetemperaturen är 57 grader. Vill man ha ett mindre rött kött är det bara att fortsätta stekningen. Skär fläsk i stora tärningar, cirka 1x1 cm, och lägg i en kastrull. Tillsätt balsamico och sirap så att det precis täcker fläsket. Låt det småkoka i cirka 30 minuter. Fläsket ska bli rödbrunt och få en sötsur smak. Fräs svampen i smör tills den blir gyllenbrun. Tillsätt därefter den finhackade löken och fräs den tills den blir mjuk. Häll på vätskan och koka tills det smakar bra.

4 portioner
600 g hjortstek av bog eller högrev

Balsamicosidfläsk:
200 g rökt sidfläsk
1 dl ljus sirap
1,5 dl vit balsamico-
vinäger

Karl-Johansvampsås:
1 burk Karl-Johansvamp
2 schalottenlökar
3 dl grädde
0,5 dl kycklingfond
Steksky från steken
Majsmjöl
Ugnsbakad potatis



Eventuellt salta och peppra. Red av med majsmjöl till rätt konsistens. Potatisen skivas upp i 2 cm skivor och läggs i ugnfast form, tillsatt olja. Sätt in potatisen i ugnen på 225 grader i 20 min.



Vintips

Château de Ségure
art nr 3134 – 83 kr

Fyllig smak, med fin kryddighet och mörka bär samt en lång eftersmak med lätta fattoner.

Det vilda och naturliga köttet

Hjortkött är den magraste köttprodukten på marknaden. Det har en mild och fin viltsmak som passar både till vardags och till fest.

Söderashjort AB är ett företag i Skåne som föder upp Dovhjortar under naturliga förhållanden och beteenden i sin rätta miljö. En ekologisk hållbar uppfödning som är skonsam mot miljön. Då djuren går i stora

hägn kan vi leverera färskt hjortkött året om och därmed också garantera en hög och jämn kvalitet. Vi är ensamma i Sverige om att ha kontroll över hela kedjan från uppfödning till försäljning. Vi finns idag hos två stora grossister ICA och Coop. Besök gärna vår hemsida www.soderashjort.se.



Söderashjort i samarbete med Santa Maria