



Senapsmarinerad vildsvinsskav

Ingredienser:

1 vildsvinsfilé (ca 0,5 kg)

Marinad / glaze:

2 vitlöksklyftor

2 msk olja

1 dl Peterborgs Starke Hans

1/2 dl japansk soja

Gör så här:

1. Skär filén i mycket tunna skivor. Det är enklast om den är fryst, men lite upptinad.
2. Blanda ihop alla ingredienser till marinaden
3. Rör ihop hälften av marinaden med köttet och låt vila i kylskåp några timmar.
4. Spara resten av marinaden.
5. Stek lite kött i taget i en stakpanna
6. Häll på resten av marinaden vid servering.

