



## GRILLPINNE MED BACON OG CHILI

Hjortekjøtt fra nakke eller bog kvernes sammen med bacon, hvitløk og chili etter ønske. Ca. 100 gram bacon til ca. 300 gram hjort. Smakes til med salt og pepper, og formes rundt grillpinne. Pakkes så inn i skivet bacon. Rull pinnene stramt i aluminiumsfolie, og forstek på 160 grader i 10-15 minutter. La grillpinnene bli kalde før folien fjernes. Deretter grilles grillpinnene til de blir krispy.

Serveres med chimichurry og coleslaw med rødkål.

### CHIMICHURRY

Urter, hvitløk og jalapenos finhakknes, og blandes med sitron, olivenolje og rødvinseddik. Smak til med salt og pepper. Juster tykkelsen med olivenolje.

### COLESLAW

Rødkål og hodekål kuttes i tynne strimler, blandes med like deler creme fraiche og majones. Smak til med salt, pepper og sitronjuice. Kan også tilsettes litt finhakknet chili om man ønsker.

Coleslawen blir best om den får stå kaldt en stund før servering. Ha i finhakknet persille før servering.

### Du trenger:

#### Grillpinner:

300 g hjortekjøtt fra nakke eller bog  
100 g bacon  
salt og pepper

#### Chimichurry:

2 ss jalapeno  
1 fedd hvitløk  
1 potte koriander  
1 potte bladpersille  
1 potte oregano  
1 ss sitronjuice  
1 ss rødvinseddik  
6 ss olivenolje  
salt og pepper

#### Coleslaw:

Rødkål  
Hodekål  
1 del creme fraiche  
1 del majones  
salt og pepper  
sitronjuice  
finhakknet chili

Her blandes mengdene til etter eget ønske.