



LANGTIDSSTEKT HJORTEBOG

Bogen benes ut og smøres inn med en tredel av marinaden. Bind kjøttet opp slik at det blir til et jevnt stykke.

Stekes på 100 grader til den har en kjernetemperatur på 51 grader.

La kjøttet hvile i ca. 20 minutter.

Kjøttet kan også tempereres dagen i forveien.

Grilles på varm grill, og pensles med resten av marinaden.

La kjøttet hvile i ca. 5 minutter før servering.

MARINADE

Soltørket tomat, hvitløk, rosmarin, salt, pepper og olivenolje blendes sammen til en grov puré. Juster tykkelsen med olivenolje, og smak til med salt og pepper.

Du trenger:

Hjortebog:

Utbenet hjortebog

Marinade:

200 gram soltørket tomat

4 fedd hvitløk

1 potte rosmarin

Salt

Pepper

Olivenolje