



HJORT FLATBIFF MED URTECRUST

Begynn med urtecrusten da den må avkjøles.

Brød og urter blendes til en fin blanding. Ha i egg, smør og ost. Fortsett blendingen til det blir en smidig deig. Smak til med salt og pepper.

Blandingene kjevles ut mellom to lag bakepapir til ca. 0,5 cm. tykkelse og settes kaldt.

Hjort flatbiff brunes i varm panne og avkjøles.

Ta urtecrusten ut av kjøleskapet. Ta av det ene bakepapiret og rull urtecrusten rundt flatbiffen. Ta deretter det andre bakepapiret av forsiktig, og stek flatbiffen i stekeovn på 180 grader til 52 - 54 grader kjernetemperatur.

La kjøttet hvile i 10 -15 minutter.

Varmes raskt opp i stekeovn før servering.

Serveringstips: Glasert høsteple, kremet kantarell, urtebakt potet og kremet tyttebærsgj.

Du trenger:

Kjøtt:

Flatbiff av hjort

Urtecrust:

80 gram halvtørr loff
60 gram smør
1 egg
40 gram revet jarlsberg ost
1 potte basilikum
1 potte bladpersille
Salt
Pepper

* nok til ca. 1 flatbiff