



VILT

Wrap med hjortskav, pepparrot och syrad gurka

Kock: **Michael Hoffman** Tid: **30 min** Portioner: **4**



När det behöver gå undan vid middagslagningen är det bra att ha ett par extra maträtter i rockärmen. Här är ett snabbt och enkelt recept för sådana dagar eller när du helt enkelt vill ha något riktigt gott.

INGREDIENSER

0.5 st gurka
3 msk vitvinsvinäger
2 msk socker
0.5 tsk salt
4 msk vatten
2 pkt hjortskav
50 g smör
1 msk kalvfond
salt & svartpeppar
1 påse babyspenat



- 1 ask cocktailtomater
- 1 st paprika
- 1 knippe salladslök
- 3 dl gräddfil
- 1 st färsk pepparrot
- 1 pkt mjukt tunnbröd

GÖR SÅ HÄR

- 1** Skiva gurkan riktigt tunt med mandolin eller osthyvel och lägg i en skål och ta i vinäger, socker, salt och vatten och blanda om. Låt gurkan stå i lagen medan du förbereder övriga ingredienser.
- 2** Skölj babyspenaten, skiva cocktailtomaterna och strimla paprikan och salladslöken och lägg i separata skålar. Riv pepparroten fint.
- 3** Hetta upp en stekpanna med smör och bryn hjortskaven. Smaka av med salt, svartpeppar och kalvfond.
- 4** Rulla ihop tunnbrödet till en strut och lägg i lite babyspenat. Ta i hjortskav och en klick gräddfil och sedan lite riven pepparrot. Avsluta med tomat, paprika och salladslök.