



Finnbo Bruk

Till: _____

GRATTIS, Du kommer snart att få smaka på världens godaste ekologiska kronhjortskött från Finnbo Bruk!



Hjortköttet är 100 % ekologiskt och djuren har inte fått några tillsatser i maten. **Ekologiskt innebär** att djuret har gräsbetad, levt ute i solen (ger Omega 3 fettsyra i köttet) och fått endast naturligt stödfoder vintertid i form av havre och **egenproducerat ensilage**.

Köttet har **hängmörat enligt konstens alla regler** i ca 1 vecka och är detaljstyckat, vakuumpförpackat och märkt med datum och innehåll. Leverans av köttet sker inom kort!

Tips och råd

Om Du tillreder köttet färskt gäller precis samma regler och möjligheter som vid oxkött. Om du ska tillreda fruset kött tänk på följande:

- Resultatet blir bäst om Du tinar köttet ordentligt före tillagning och dessutom låter det ligga i **rumstemperatur** tills det är rumstempererat innan Du steker det.
- Bästa resultat får Du när Du **helsteker** bitarna. Vill Du ha mindre bitar, helstek först till röd inuti, 57-62 grader, låt svalna och skär sedan upp i skivor som kan vändas i stekpannan.
- Salta inte förrän köttet är brynt, salt drar ut vatten.

Hjortstek av innanlår, rostbiff eller fransyska

Värm ugnen till 225 grader. Putsa steken från hinnor. Hyvla över några skivor smör. Peppra med svartpeppar eller citronpeppar. Sätt i en stektermometer. Lägg in steken på gallret i en långpanna. När ytan är brynt, sänk värmen till 175 och salta. Häll rikligt med **rödvin** och **Mushroom soy** i botten på pannan så att steken ångas med detta. När steken nått ca 60 grader (efter 45 – 60 minuter) tar Du ut den, lägger den i foliepaket att möras, lika länge som den varit i ugnen. Under tiden gör Du såsen genom att sila vätskan i långpannan, addera **köttbuljongtärning** och **grädde**. Krydda med valfritt **enbär, timjan, rosmarin, salvia**. Vätskan i botten på foliepaketet adderar Du till såsen.