

Svamp och ädelostfyllda crepes

3 dl vetemjöl
1 tsk salt
1 l mjölk
6 st ägg
4 msk smör

Blanda mjöl och salt i en skål. Tillsätt hälften av mjölken och vispa till en jämn smet. Tillsätt resten av mjölken och vispa ner äggen. Smält smöret och rör ner det i smeten. Hetta upp en stekpanna med en klick smör. Häll ett tunt lager med smet och grädda crepsen gyllenbruna.

2 pkt tärnad bacon
kantareller
200 gram ädelost
3 dl vispgrädde
4 tsk smör
Persilja och rödlök för garnering

Bryn baconet i en het stekpanna. Tillsätt svampen. Smula ner osten i pannan. Tillsätt grädden och rör tills osten har smält. Fördela fyllningen på crepsen. Vik in sidorna och rulla ihop. Lägg dem i en smord ugnform och värm mitt i ugnen ca 10 min. Lägg upp och garnera.

Vildsvinsfilé med potatisstomp

1,5 kg vildsvinsfilé
Salt, peppar
4 geléäpplen

Bryn filén runtom i en stekpanna. Salta och peppra. Lägg köttet i en folie i en ugnssäker form. Stek till 70 ° innertemperatur. Låt köttet vila inslaget i folien ca 10 minuter. Skär filén i skivor och lägg tillbaks i formen. Täck med folie och sätt in i ugn 75 ° ca 10 minuter. Dela äpplena och ta ur kärnhusen. Baka dem i ugnen 10 minuter i 175 °. Låt svalna och fyll med gelé.

Potatisstomp

1,5 kg tvättad potatis
150 gram smör
6 dl riven ost
Salt, vitpeppar och muskot

Mosa den kokta potatisen. Rör ner smör och osten. Smaka av med kryddor.