

Tillagning av vilt

Att lyckas med tillagning av vilt kräver både bra råvaror och rätt tillagning. Viltkött innehåller väldigt lite fett. Rätt anrättat blir det ytterst delikat. Det viktigaste i tillagningen är köttemperaturen.

Tillagning av viltkött

Fileér, biffar och mindre bitar: Stek i panna på båda sidor. skär en skåra mitt i köttet för att se färgen.

Stekar och större köttbitar: Använd en köttermometer som sätts mitt i köttbiten. Ugnstemperatur 150-175°. Tag ut köttet och lägg det i folie när temperaturen är ca 8-10° lägre än önskad temperatur. Låt vila.

Stekningsgrad Temperatur.

Rött	57-59°C
Rosa	60-62°C
lätt rosa	62-64°C
genomstekt	65-70°C

Tillagning av viltfågel: Tillaga gärna hel viltfågel i gryta. Fågeln är färdig när köttsaften i låret är helt klar utan rosa inslag.



KÖTT & VILTSPECIALISTEN

Amiralsgatan 10, Malmö. Tranemansg.48, Helsingborg
www.kott-viltspecialisten.se