



Rådjur - grill

600 g tärnad rådjursstek

200 g rökt sidfläsk i 8 bitar

Paprika, lök, champinjoner, zucchini - 8 bitar av varje till spett

4 kalla bakpotatisar i skivor

Rostad vitlök i olja

Salt och peppar

Varva kött, fläsk och grönsaker på spett och krydda. Grilla sakta på indirekt värme till köttet får önskad stekgrad. Glasera med vitlöksolja. Skiva potatisen och grilla till fin färg.

Sås

2 dl turkisk yoghurt

2 msk mango-jalapeno glaze

Sallad

100g blandade salladsblad

1 msk vinegrette

Servera spett med potatis och sås och toppa med dressad sallad.