

## Vildsvin

1 skinkstek med ben av unggris  
Socker  
Salt  
Pepparmix med stjärnanis och kryddnejlika  
2-3 vitlöksklyftor  
Färsk timjan

Gnid in skinkan med 1 del socker och 2 delar salt och låt stå i ca tre timmar. Bryn sedan runt om, krydda väl och stek i 80 grader till 68 grader kärntemperatur. Låt svalna något och skär i tunna skivor.

### **Råstekta grönsaker**

800 g blandade grönsaker t ex  
Potatis  
Zucchini  
Morot  
Paprika  
Rödlök  
Sparris

Råstek i olja efter hårdhet (potatis och morot först) och varva därefter. Lägg på plåt och håll varmt i ugn. Salta och peppra.

### **Pumpacrème**

200 g pumpa  
2 dl grädd mjölk  
1 vitlöksklyfta

Koka pumpa och vitlök mjuka i gräddmjölk. Sila och spara gräddmjölken. Mixa pumpan till slät crème med lite av gräddmjölken till lämplig konsistens

Servera med råstekta grönsaker, pumpacrème, skysås och lite örtolja.