



## Vildsvin - mixad grill

- 200 g vildsvinsfärs
- 400 g utskuren sadel
- 8 st kotletter
- 2 Citroner
- 1 kvist Rosmarin
- 1 Vitlöksklyfta
- 2 msk Bbq glaze
- 3 msk rostad vitlöksolja

Krydda köttet med salt och peppar. Blanda samman färs med rosmarin, vitlök och citronsaft samt 2msk olja till en slät färs. Forma till järpar, trä på spett och grilla. Grilla kotletter krispiga samt ryggen medium och glaza efter grillning. Låt vila.

### Potatis

- 2 bakade potatisar
- 100 g greveost
- 40 g ramslök
- 4 st polarbröd delade
- 2 msk rapsolja

Gröp ur potatisen, blanda med ost, ramslök och rapsolja och salta. Lägg blandningen mellan polarbröden och grilla krispiga. Skär i tårtbitar och servera med tomatsallad och en god bbq-sås.