

## Recept | SAMARBETE MED STOLT MAT I SÖRMLAND



Skär upp lamm- eller rådjurskötet genom att skära utmed ryggraden och revbenen. FOTO: PRIVAT

**STOLT  
MAT**  
I SÖRMLAND

Stolt mat i Sörmland vill informera, inspirera och aktivera alla som ser mat som en viktig utvecklingskraft för länet. Läs mer på [stoltmatisormland.se](http://stoltmatisormland.se)

# Lamm- eller rådjursadel

med Karl Johan- och kantarellsås



Jonas Wulff driver tillsammans med sin sambo Pommerns kennel & lantbruk i Västermo i Eskilstuna. FOTO: PRIVAT

Jonas Wulff och sambon Marie driver Pommerns kennel & lantbruk i Västermo i Eskilstuna kommun. De föder upp fjällkor, gutfår och Australian shepherd och säljer produkter från får och ko. På sommaren driver de en liten gårdsbutik.  
- Hoppas att vårt recept skall skänka er glädje och göra er mätta! hälsar Jonas och Marie.

1 sadel  
rapsojja  
30 cl öl  
salt och peppar

### Gör så här:

Sätt ugnen på 175 grader. Putsa sadeln och lägg den på en plåt. Gnid in den med rapsojja, salt och peppar. Häll över 30 cl öl av valfritt

märke (ös med jämna mellanrum). Köttet skall stå ca 1 timme och för ett lätt rosa kött skall det hålla ca 70 grader. Skär upp köttet genom att skära utmed ryggraden och utmed revbenen.

### Karl Johan- och kantarellsås

4-5 dl svamp  
2-3 tsk mjöl  
smör  
salt och peppar

### Gör så här:

Fräs Karl Johansvamp och kantareller i smör. När de har fått färg strö över mjöl. Bryn och håll på grädde och sky från sadeln. Salta och peppra efter smak.

### Potatiskroketter med bacon

10 potatisar (mjöliga)

1 ägg  
150 gram Västerbottenost  
3/4 dl vetemjöl  
7 till 8 skivor knaperstekt bacon  
salt och peppar

### Panering:

2 ägg  
2 dl vetemjöl  
2 dl pankostströbröd och salt

### Gör så här:

Skala och klyfta potatisen, koka dem mjuka. Pressa potatisen och vänd ner ägg och all ost. Smula och vänd ner bacon i potatismeten. Krydda med salt. Rulla till runda bollar (valfri storlek). Rulla i ägg. Panera i mjöl. Rulla i ägg igen. Rulla i pankostströbröd. Friterar i rapsojja i 170 grader i ca 1 minut.

**Jonas och Marie**