



Tillbehör

Gravad nötrulle

Att grava livsmedel är något vi gjort länge för att förlänga hållbarheten på t.ex. fisk och kött. En riktig klassiker är gravad lax som syns både på jul-, påsk- och midsommarbordet, men för dem som inte gillar lax kommer här ett perfekt recept på ett alternativ till laxen - gravad nötrulle! Den görs på liknande vis och är bara magiskt gott. Skär i tunna skivor och njut.

Förberedelser: 10 min

Gravning: 5+1 dygn

Ingredienser

- 500 g nötrulle
- 0,75 dl socker
- 0,75 dl salt
- 2 kvistar timjan
- 5 st enbär

Gör så här

1. Blanda ihop socker och salt och klappa in i köttet.
2. Lägg kött, enbär och timjan i dubbla plastpåsar.
3. Knyt ihop påsarna och grava i kylskåpet i 5 dygn.
4. Vänd påsen 2 gånger per dygn.
5. Frys in köttet över natten.
6. Skär det frysta köttet i tunna skivor innan servering.
7. Njut!

