

## Rådjurssadel

600 g benfri rådjurssadel  
3/4 dl hackad persilja  
1/4 dl hackad timjan  
2 hackad vitlöksklyfta  
1 pkt bacon  
Salt och peppar efter smak

Sås:

175 g kantareller  
3 dl grädde  
Sky från steken  
Lite soja  
Ljus maizenaredning  
Smör till stekning

- Putsa rådjursbiten fri från hinnor, salta och peppra väl. Blanda persilja, timjan och vitlök och rulla köttet så att örthacket fastnar runt om.
- Bryn köttet runtom och lägg det i en ugnssäker form. Täck med baconskivor. Stick i en termometer och stek i ugnen i 125° C till 62-67° C, 25-30 min.
- Ta upp köttet och låt vila i folie ca 10 min innan det skärs upp.
- Stek kantarellerna i smör, tillsätt grädde och sky, låt puttra ihop till en simmig sås. Tillsätt soja till önskad färg. Red ev av.
- Servera med sallad och sockerärter. Potatisgratäng eller hasselbackspotatis passar till.

