

Cognac- och blåbärgravat reninnanlår

Recept: Ann Sparrock och Lajla Marlene Toven



Reninnanlår	500-600 g	Blanda socker, salt, cognac, blåbär, peppar och olja i en plastpåse.
Salt	0,5 dl	
Socker	0,5 dl	Lägg det putsade köttet i plastpåsen, Knyt ihop påsen med plats för vätskan som bildas.
Cognac	0,75-1 dl	
Blåbär	350-500 g	
Rapsolja	1 msk	Vänd runt ordentligt och vänta tills socker och salt blandning har smält samman innan du placerar det i kylskåp.
Peppar		

Vänd köttet 1-2 ggr /dag klart efter 3 dygn.