

# Gin- och granskottsgravat reninnanlår

Recept: Ann Sparrock och Lajla Marlene Toven

Foto: Bianca Brandon-Cox



<b>Reninnanlår</b>	<b>500-600 g</b>	Putsa köttet och lägg det i en plastpåse ihop med salt, socker, olja och vitpeppar.
<b>Salt</b>	<b>0,5 dl</b>	
<b>Socker</b>	<b>0,5 dl</b>	Lägg granskott, enbär och gin i en mortel och bland ihop till en massa och blanda samman med köttet.
<b>Gin</b>	<b>2 msk</b>	
<b>Granskott</b>	<b>0,75 dl</b>	Vänd runt ordentligt och vänta tills socker och salt blandning har smält samman innan du placerar det i kylskåp.
<b>Enbär</b>	<b>4 st</b>	
<b>Rapsolja</b>	<b>2 msk</b>	Vänd köttet 1-2 ggr /dag, klart efter 3 dygn.
<b>Vitpeppar</b>		