

Kaffegravat reninnanlår

Recept: Ann Sparrock och Lajla Marlene Toven

Foto: Bianca Brandon-Cox



Reninnanlår 500-600g

Salt 0,5 dl

Socker 0,5 dl

Starkt kallt kaffe 1 dl

Kaffepulver 0,5 msk

Cognac 1 msk

Rapsolja 1 msk

Blanda socker, salt, kaffe, olja, kaffepulver, cognac i en plastpåse.

Lägg det putsade köttet i plastpåsen,

Knyt ihop påsen med plats för vätskan som bildas.

Vänd runt ordentligt och vänta tills socker och salt blandning har smält samman innan du placerar det i kylskåp.

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

Serveras gärna med smörstekt kaffeost.