

# Ugnsbakad renlägg

Recept: Kristoffer Åström

Foto: Kristoffer Åström



Renlägg	1,5-2 kg	Placera alla ingredienser, med smöret på toppen, i en ugnssäker form/gryta med lock.
Palsternacka	2 st	Dra några lager gladpack över, tryck sedan dit locket.
Salt	2 msk	Baka i ugn på 85 grader i 12-13 timmar.
Brun farin	3 msk	Använd gaffel eller händerna och riv isär köttet, blanda ihop med skyn från grytan.
Smör	75 g	Serveras i t.ex. renblodstortilla med en trevlig dressing.
Rött vin	3 dl	