



Vrenco

Finstyckat vildsvin

Christer Olofsson, som driver viltslakteriet Vrenco, på Lilla Stentorp utanför Sörmländska Vrena har jagat sedan barnsben. Känslan för smaker och kvalitet i köket utvecklades under åren då han drev Vrena Örtagård som var bland de första i Sverige att leverera färska kryddor på kruka. Christers båda söner är kockar och genom dem har han sett ett behov av finstyckat viltkött från framförallt viltsvin.

PANBIFF PÅ VILDSVIN

500 g Vildsvinsfärs
2 tsk Salt
1 tsk Peppar
2 dl Mjök el. grädde
2 msk Ströbröd
1 st Ägg
1 msk Sirap
1 st liten lök
ev. kan man även ta en liten klyfta vitlök.

Blanda alla ingredienser och stek biffarna i margarin. Lägg upp biffarna. Slå lite vatten eller grädde i stekpannan och slå skyn över biffarna. Skiva och stek en röd lök. Serveras med rårörda lingon.

Magert svinkött

Christer Olofsson menar att det magra vildsvinsköttet är underskattat i den svenska matlagningen. Tillgången till vildsvin ökar kraftigt i landet och djuret är lovligt för jakt året om. Det vildsvinskött som leveras av Vrenco är så finstyckat att bitarna är färdiga att läggas i pannan. Slakteriet är ett av EU godkänt kvalitetsslakteri och har av livsmedelsverket utfärdat anläggningsnummer 305. Djuren kommer från jägare runt om i Sörmland och alla svin är självklart veterinärsgodkända.



Gårdsbutiken är Konserv Kompaniets satsning på småskaligt producerade varor. Dels för att stödja de små odlarna och tillverkarna men dels också för att det faktiskt smakar lite bättre så. Mer information hittar du på www.gardsbutiken.nu

Martin Olsson
Konservkompaniet

Konserv Kompaniet AB Box 1011, 611 29 Nyköping
Besöksadress: Idbäcksvägen 12
Tfn: 0155 - 20 03 00, Fax: 0155 - 20 03 28
www.konservkompaniet.se