



Recept

Älgfärsbiffar med lök & tomatsalsa

FÖR 4 PERSONER

400 g älgfärs
150g vildsvinsfärs
5-6 msk ströbröd
1,5 dl vatten eller rödvin
1 msk koncentrerad kalvfond
½ fint råriven gul lök
1 tsk ljus fransk senap
1 vitlösklyfta
½ tsk timjan
1 tsk salt
1 krm vitpeppar
1 ägg
smör eller margarin till stekning

LÖK- & TOMATSALSA:

3-4 små röda lökar
2 dl passerade tomater
1 msk smör eller margarin
1 tsk koncentrerad kalvfond
1 tsk chilipulver
salt
maizena

ROTSAKSKAKOR:

4 personer
3 palsternackor
1 bit rotselleri
2-3 morötter
5 potatisar
1 vitlösklyfta
2 ägg
örtsalt och vitpeppar
margarin eller olja till stekning.



Recept

Älgfärsbiffar med lök & tomatsalsa

TILLAGNING:

1. Skala och dela de röda lökarna i klyftor. Stek klyftorna i smör eller margarin och lyft över dem till kastrull. Tillsätt passerade tomater, koncentrerad kalvfond, chilipulver samt en nypa salt och koka upp.
2. Red av med en matsked maizena utblandat med dubbla mängden vatten. Salsan ska vara lätt simmig, inte mer. Sjud salsan sakta ett par minuter efter avredning.
3. Blanda ströbröd med vatten eller vin, koncentrerad kalvfond, råreven gul lök, ljus fransk senap och pressad vitlök. Låt brödet svälla någon minut under omrörning. Om konsistensen blir för hård tillsätts med vatten i omgångar.
4. Arbeta i älg och vildsvinsfärsen, ägget, timjan, salt och peppar. Arbeta färsen till dess den är smidig.
5. Forma avlånga biffar. Rista biffarna med en vass kniv och stek dem med smör eller margarin ca 4 minuter på vardera sida i medelvarm panna.

ROTSAKSKAKOR:

1. Skala och riv rotsakerna på fina skivan i matberedaren. Tippa upp i skål och pressa i vitlöksklyftan. Blanda ner ägg, örtsalt och vitpeppar.
2. Forma till biffar och stek i medelvarm panna. Stek ett par minuter på vardera sidan. Rotsakskakorna kan stekas i förväg och värmas i ugn strax innan serveringen.

SERVERINGS TIPS:

Servera biffarna med lök, tomatsalsa, grönsaker och rotsakskakor.