



Recept

Älgköttbullar med Potatispuré och Honungslingon

FÖR 6 PERSONER

600 g älgfärs
2 gula lökar
100 g skogssvamp
100 g persilja
2 msk smör
1 msk socker
1 ägg
salt och peppar

Örtpotatispuré:

1kg mjölig potatis
vatten, salt
2 dl mjölk
2 msk smör
50 g bladpersilja
50 g färsk körvel eller annan kryddört
salt och peppar

Honungslingon:

2dl färska eller djupfryssta lingon
3 msk honung
1 bit kanel
1 tsk gin
1 krm finhackad chilifrukt eller 1 krm torkad chilipeppar

FÖRBEREDELSE:

1. Rör lingonen med honungen. Lägg i en bit kanel, gin och den finhackade chilin.
2. Låt det dra ett halvt dygn före servering.

TILLAGNING:

1. Finhacka löken, svampen och persiljan. Fräs detta i lite av smöret och låt kallna.
2. Tillsätt älgfärsen, socker, salt och peppar. Arbeta färsen smidig med ägget och eventuellt lite vatten.
3. Forma köttbullarna och stek dem i det resterande smöret.
4. Skala potatisen och koka den mjuk i lättsalata vatten.
5. Slå av vattnet och mosa potatisen med potatisstöt eller en elvisp. Späd med varm mjölk och rör i smöret.
6. Tillsätt finhackade örter och smaka av med salt och peppar.