



Recept

Älgfärsjärpar med ädelost

FÖR 4 PERSONER

400 g älgfärs

1 ägg

2 dl ströbröd

25 g ädelost

3 dl gräddmjölk

salt och peppar

200 g färsk höstsvamp

1 kvist färsk rosmarin

2 st. schalottenlökar

1 msk balsamicovinäger

2 dl matlagningsyoghurt

2 msk rönnbärsgelé

½ gurka

salt

TILLAGNING:

1. Smula ädelosten i gräddmjölken, lägg i ströbrödet och låt svälla. Lägg ner älgfärsen och krydda med salt och peppar. Forma till avlånga bollar, bryn i smör i stekpanna, lägg dem sedan i 175 grader varm ugn i ca 10 min.
2. Hacka svamparna grovt, skiva schalottenlöken, dra av bladen av rosmarin och finhacka. Stek blandningen i smör, salta och peppra. Dutta i balsamicovinägern.
3. Skala och kärna ur gurkan, strö lite salt på och låt stå i ca 10 minuter. Riv sedan gurkan och skölj av saltet.
4. Blanda rönnbärsgelé och yoghurt, vänd ner gurkstrimlorna.
5. Skala mandelpotatisen, koka upp i saltat vatten, låt koka i 5 minuter, dra sedan av kastrullen från plattan och låt stå i 10-15 minuter. Pressa strax före servering.

SERVERINGS TIPS:

Serveras med mandelpotatis.