



Recept

Färsbiffar på purjobädd

FÖR 4 PERSONER

400 g älgfärs
100 g vildsvinsfärs
1 dl ströbröd
1,5 dl mjölk
1 ägg
salt, peppar
0,5 purjolök
1 msk fett
1 tomat
2 dl grädde
2 dl vatten
1 msk viltfond
timjan
1 msk maizenaredning

TILLAGNING:

1. Låt ströbrödet svälla i mjölken i 5 minuter. Tillsätt färs, ägg, salt och peppar.
2. Forma biffar och stek ca 5 minuter per sida. Ta upp biffarna. Skölj och strimla purjolöken.
3. Fräs purjolöken mjuk i matfett. Tärna tomaten och lägg ner i pannan. Späd med grädde, vatten och fond.
4. Koka ihop ett par minuter. Red eventuellt av med redning. Smaka av med salt, peppar och timjan.
5. Lägg ner biffarna i såsen och sjud ett par minuter.

SERVERINGS TIPS:

Servera gärna med kokt potatis.

Receipt