



Recept

Viltbiffar med enbärsstekta rotfrukter

FÖR 4 PERSONER

500g viltfärs

1 burk kantarell - eller champinjonstuvning (200g)

2 msk dijonsenap

1 ägg

1 tsk salt

1 krm kajennpeppar

3 msk olja

1 påse frysta rotfrukter (550g)

4-6 enbär

1 msk finhackad vitlök

TILLAGNING:

1. Sätt ugnen på 175 grader

2. Blanda färs, svampstuvning, senap och ägg. Smaka av med salt och kajennpeppar.

3. Forma till åtta pannbiffar och bryn dem på bägge sidor i en het lättoljad stekpanna. Lägg över på en ugnssäker form. Ugnstek i ca 10 minuter.

4. Rengör stekpannan och hetta på nytt upp den med 2 msk olja. Tillsätt rotfrukterna och stek dem i ca 4 minuter. Rör om då och då. Grovhacka enbären. Blanda ner dem och vitlöken efter halva stektiden. Smaka av med salt och peppar.

5. Fördela grönsakerna på tallrikar. Lägg på biffarna. Servera gärna med potatismos och rårörda lingon.