



# Recept

## Vildsvinsbiffar

6 personer

### Biffarna:

550g vildsvinsfärs  
½ dl finhackad gul lök  
1 msk dijonsenap  
½ dl persilja  
1 1/2 tsk salt  
2 krm vitpeppar  
1 ägg  
½ dl vispgrädde  
8 droppar tabasco  
½ dl ströbröd  
vetemjöl

### Såsen:

2 dl vatten  
3 dl vispgrädde  
2 msk röd vinbärsgeleé  
2 msk rårörda lingon  
peppar och salt  
2 msk soja  
vetemjöl

### Gör så här:

Skala och finhacka löken. Ta fram en lagom stor skål. I med ägg, salt, peppar, ströbröd, tabasco och dijonsenap.

Hacka persiljan fint och häll i skålen liksom vispgrädden.. Rör om och låt svälla i 10 minuter. Lägg i färsen och blanda väl. Låt stå svalt i 30 minuter.

Plocka fram stekpannan och stekgrytan. Även skärbrädan som täcks med ett bakplåtspapper (så sparar du disk).

Forma färsen till medelstora bullar med vattensköljda händer. Lägg bullarna på bakplåtspappret.

Tryck ut bullarna med en stekspade och hacka försiktigt kors och tvärs med stekspaden på biffarna, det ser proffsigt ut.

Vänd biffarna i lite mjöl, då får de en fin stekyta. Bryn biffarna i stekpannan tills de fått fin färg, några minuter på var sida. Lägg sedan över dem i stekgrytan och låt eftersteka ca 15 minuter på svag värme.

Vispa ur stekpannan med vatten, tillsätt mjöl och rör om med en visp. Häll i grädden och låt koka upp.

Tillsätt geleé, rårörda lingon och soja. Dra ner värmen och smaka av med salt och peppar. Låt sjuda några minuter.

Servera med kokt potatis och röd vinbärsgeleé.