



Recept

Viltfärs med frukt och crème fraiche

4 personer

500g viltfärs
2 msk olivolja
2 tärnade syrliga äpplen
½ tsk salt
1 krm peppar
½ tsk koriander
150g hackad spenat
Rivet skal från en apelsin
Saften av apelsinen
1 hackad lök
1 msk japansk soja
1 msk vinäger
2dl crème fraiche

Börja med oljan i en stor varm kastrull eller gryta och fräs köttet och löken först i någon minut, tillsätt resten av ingredienserna utom crème fraiche och puttra ytterligare några minuter.

Vänd ned crème fraiche och smaka av. Servera med nudlar eller vildris.

Dryckesförslag: Montepulciano d'Abruzzo Bianchi (7126)