



Foto: Kjell Nilsson

Älgfärsbiffar med fetaost och portvinsrussin

Ingredienser 4 personer

400 g	älgfärs, eller nötfärs
200 g	fläskfärs
2 st	potatisar, kokta och kalla
2 tsk	timjan
1 tsk	svartpeppar, nymald, + 1,5 tsk salt
200 g	grekisk fårost, fetaost
1 st	ägg, stort
1 dl	rödlök, finhackad
1,5 dl	russin, + 1,5 dl portvin
1 msk	olivolja
1 tsk	smör

Tillbehör:

600 g	potatis, fryst och tärnad
1 st	lök, medelstor, gul eller röd
350 g	svamp, färsk t ex champinjoner
2 msk	olivolja, till stekning
2 msk	smör, till stekning
	tunna ringar rödlök
	sockerärter, finstrimlade färska
	gräddfil

Tillagning: Älgfärsbiffar med fetaost och portvinsrussin

1. Börja med att koka upp russinen i portvinet och låt kallna. Blanda älg- och fläskfärs i en bunke, mosa potatisen väl med en gaffel och blanda i färsen. Tillsätt sedan kryddorna och rör tills färsen får en aning seg konsistens.
2. Skär fetaosten i knappt 1 cm stora tärningar. Tillsätt ägg, lök och portvinsrussin inklusive portvinet i färsen, rör om väl till en smidig konsistens. Blanda slutligen i fetaosten och rör om så att allt blir väl blandat - men rör inte i onödan.
3. Forma nu färsen till små biffar. Det går lättast att forma biffarna direkt i handflatorna - doppa då och då händerna i lite ljummet vatten. Lägg älgfärsbiffarna efter hand på en lätt inoljad eller vattensköljad skärbräda. Gör eventuellt ett litet mönster på biffarna med knivens ryggsida.
4. Svamppytten: Finhacka löken samt skär svampen i små tärningar. Stek potatis och lök tillsammans i hälften av oljan och smöret i en stor het panna till gyllenbrun färg. Stek svampen för sig i resten av fettets tills all vätska steker bort. Blanda potatis och svamp till en pytt i panna.
5. Hetta upp ca 1 msk olivolja i en stekpanna och låt den bli het. Tillsätt en liten smörklick och låt det bli väl brynt. Då är det dags att lägga i älgfärsbiffarna och steka dem på måttlig värme 3-4 min på varje sida.
6. Skär rödlök i mycket tunna skivor samt finstrimla några färska sockerärter till garnering. får du inte tag på sockerärter kan du ersätta dem med finstrimlad lätt förvällad rotselleri eller palsternacka. Fördela älgfärsbiffarna på varma tallrikar tillsammans med svamppytten och garnera med grönsaksstrimlor och tunt skivade lökringar.