



Älgfärsbiffar med klyftpotatis och pepparrotslingon

Ingredienser 4 personer

Potatis:

400 g potatis
0,5 msk rapsolja
1 msk gourmetsalt
1 msk ströbröd

Lingon:

75 g lingon, frysta
2 msk råsocker
2 msk pepparrot, färsk och riven

Sås:

2 st schalottenlökar, finhackade
0,5 dl balsamvinäger
1,5 dl vatten
1 msk viltfond
2 msk strösocker
1 krm timjan
3 st persiljestjälkar
1 tsk maizena majsstärkelse
1 tsk smör

Färsbiffar:

400 g älgfärs
2 st schalottenlökar, finhackade
3 msk matlagingsgrädde
2 msk vatten
1 msk potatismjöl
1 tsk salt
2 krm svartpeppar
1 tsk rapsolja

Tillagning

Älg är magert kött men biffarna går naturligtvis att göra på vanlig köttfärs. Älgfärsbiffarna blir godast om de steks i en grillpanna om man inte har en riktig träkolsgrill förstås.

1. Potatis: Sätt ugnen på 200°. Skala och skär potatisen i klyftor.

Häll olja i en ugnssäker form med beläggning som inte kräver så mycket fett.

Lägg ner klyftorna och blanda väl med oljan. Strö på salt och ströbröd.

Stek dem mitt i ugnen 30-40 min tills de får färg.

2. Lingon: Mosa lingonen tillsammans med socker. Smaksätt med riven pepparrot.

3. Sås: Blanda finhackad schalottenlök, vinäger, vatten, viltfond, socker, timjan och persilja i en kastrull och koka utan lock ca 5 min.

Sila såsen och vispa ner majsstärkelse utrört i lite kallt vatten. Låt koka så att såsen tjocknar.

Blanda ner smör strax före servering.

4. Färsbiffar:

Blanda färsen med finhackad lök, grädde, vatten, potatismjöl, salt och peppar.

Forma jämnstora biffar.

Pensla dem med olja och stek dem i en grillpanna 2-3 min på varje sida.

Servera dem direkt med klyftpotatis, sås och pepparrotslingon.