



FOTO: FREDRIK SANDIN CARLSSON

Älgeköttbullar

Lyxa till det och använd älgfärs till köttbullarna! Receptet skiljer sig inte mycket från vanliga köttbullar, men älg kräver en smakrik färs.

Antal portioner: 4

Färdigt på: 60 min

600 g älgfärs, finmald
200 g fläskfärs
2 st lökar
3 skivor vitt bröd
3 dl mjölk
2 tsk socker
6 droppar mushroomsoja
salt
vitpeppar
3 msk smör att steka i
2 msk olja att steka i

Gör så här

1. Mixa brödskvivorna med stavmixer och lägg i en bunke. Skär lökarna i bitar och stek med lite av smöret. Mixa även löken med stavmixern och låt den svalna.
2. Blanda det mixade brödet med mjölken och låt brödet dra åt sig ordentligt. Lägg i den kalla löken, fläskfärsen och älgfärsen och rör ordentligt med träslev. När träsleven är täckt med fett brukar det vara färdigblandat.
3. Krydda ordentligt med peppar och salt och tillsätt sockret och några droppar soja. Låt det hela stå i minst 10 minuter så att färsen stabiliserar sig.
4. Rulla små bullar av köttfärsen och lägg dem på en skärbräda. Skölj händerna då och då så fastnar det inte så mycket färs på händerna. Stek köttbullarna i omgångar på medelvärme i både olja och smör.
5. Servera med pressad potatis, lingon och pressgurka. Köttbullarna är godast precis efter stekning men går utmärkt att frysa.