



Chèvrefyllda älgfärsbiffar

Ingredienser 4 personer

500 g	älgfärs
	vitt bröd, en skiva
1 dl	vispgrädde
1,5 tsk	salt
2 krm	svartpeppar, nymald
0,5 tsk	timjan
1 st	gul lök, hackad
1 st	ägg
1 msk	smör, + 2 msk
1 msk	mörk oxfond, koncentrerad
100 g	chèvre, getost

Fräs:

120 g	jägarbacon
0,5 st	spetskål
200 g	trattkantareller
2 msk	smör
2 tsk	honung
1 tsk	ättikssprit
	salt, peppar

Tillagning

Getost och älgkött är gott tillsammans, som i chèvrefyllda älgfärsbullar. Dekorera med tranbär, balsamicosirap eller granatäppelsirap.

1. Lägg en skiva vitt bröd i en skål och tillsätt grädden. Låt svälla 10 minuter. Rör ner färs, salt, peppar och timjan.
2. Fräs löken i 1 msk smör i en stekpanna tills den blir mjuk och glansig. Rör ner lök, ägg och oxfond. Arbeta färssmeten smidig.
3. Forma 6 runda bollar och lägg på ett smörpapper. Dela chèvren i sex runda kulor och tryck in i färsbollarna. Förslut och platta till biffarna något.
4. Stek biffarna i 2 msk smör, cirka 2 minuter per sida. Lägg över biffarna i en ugnssäker form och stek klart, cirka 5 minuter i mitten av ugnen vid 175 grader.
5. Skär baconet i strimlor och låt det rinna av på hushållspapper. Skär spetskålen i strimlor och ansa svampen. Fräs i smör och smaksätt med honung, ättikssprit, salt och peppar. Tillsätt baconstrimlorna och rör om och låt allt bli varmt.
6. Lägg upp fräset på tallrikar och biffarna ovanpå. Dekorera med tranbär och balsamicosirap eller granatäppelsirap. Servera eventuellt med kokt potatis.