



Biffar av vildsvinsfärs med gräddsås, lättbakad spetskål, knaprigt bacon och rårörda lingon

En perfekt bjudrätt, vildsvinsbiffar och sås kan lagas redan dagen före – praktiskt om du vill

ANTAL PORTIONER CA: 4

INGREDIENSER

550 g vildsvinsfärs
2 msk ströbröd
1 dl mjölk
1 gul lök
1-2 msk smör
1 ägg
1 msk senap
2 krm enbär, mortlade
3 krm salt
1 msk rapsolja
1 pkt bacon (140 g)
SÅS:
50 g rotselleri
0,5 gul lök
1 msk rapsolja
2 timjankvistar
2 dl vispgrädde
2,5 dl vatten
1,5 msk äppelcidervinäger
1,5 kycklingfond- eller viltfond
0,5 tsk salt
KÅL:
300 g spetskål
1 msk olivolja
1 krm salt
TILLBEHÖR:
potatis, kokt
lingon, rårörda

förbereda.

GÖR SÅ HÄR

1. Blanda mjölk och ströbröd i en bunke.
2. Skala och finhacka löken och fräs den mjuk i 1 msk smör i en kastrull på låg temperatur.
3. Lägg färs, lök, ägg, senap, enbär och salt i bunken och blanda ordentligt.
4. Forma färsen till 8 biffar.
5. Stek biffarna i 2 msk smör ca 3 min på varje sida på medelhög temperatur tills de har en fin brynt yta och innertemperaturen är 70°.

SÅS:

1. Skala och fintärna rotsellerin.
2. Skala och finhacka löken.
3. Fräs selleri och lök i olja tillsammans med timjankvistarna i en kastrull 2–3 min.
4. Häll på grädde, vatten, vinäger och fond.
5. Koka upp och låt koka tills ca 3 dl återstår.
6. Sila såsen och koka upp på nytt precis före servering.

KÅL:

1. Finstrimla och knaperstek baconet.
2. Sätt ugnen på 200°.
3. Riv kålbladen i stora bitar och lägg dem på en plåt.
4. Blanda kålen med olja och salt.
5. Ugnsbaka kålen mitt i ugnen ca 10 min.
6. Strö bacon över biffarna och servera med kål, gräddsås kokt potatis och rårörda lingon.

Källa: Allt om Mat nr 16 2021

Recept: Mattias Larsson

Foto: Stefan Wettainen

www.svenskvildsvinskott.se