



Vildsvinsköttbullar

Av vildsvinsfärsen med sin milda viltsmak blir det fina viltköttbullar. Vildsvinsfärsen är mager därför är det bra att blanda grädde i köttbullssmeten.

Om du önskar en tydligare fläkt från skogen kan du smaksätta med krossade enbär och timjan. Servera med lingon och potatismos.

ANTAL PORTIONER: 4

INGREDIENSER

500 g vildsvinsfärs
½ gul lök
1 kokt, kall potatis (ca 50-75 g)
1 tsk salt
1 krm svartpeppar
1 ägg
1 dl vispgrädde
EVENTUELL SMAKSÄTTNING:
1 tsk timjan, torkad
4 enbär
Smör till stekning
TILL SERVERING:
rårörda lingon och potatismos

GÖR SÅ HÄR

1. Riv löken fint och fräs den i lite olja över svag värme i ca 5 minuter.
2. Den ska inte få färg utan bara bli mjuk. Låt den kallna på ett fat.
3. Riv den kokta potatisen fint.
4. Blanda färsen med riven lök och potatis.
5. Tillsätt salt, peppar, ägg och grädde och eventuellt timjan och krossade enbär.
6. Forma köttbullar av färsen och stek dem i smör i en stekpanna.
7. Ett tips är att först tillaga köttbullarna i ugnen och sedan steka dem i stekpanna för att de ska få färg på ytan.
8. Lägg dem i så fall i en oljad långpanna och tillaga dem mitt i ugnen i ca 20 minuter i 175°.
9. Stek dem sedan i smör.

Handla svenst vildsvinskött
www.svenskvildsvinskott.se

