

Varmrättsansvariga var Mats J, Per och Stig

Älgfärsbiffar med potatismos

Antal portioner: 10

Enkla älgfärsbiffar serverade med en gräddsås smaksatt med kantareller, hemlagat potatismos och rårörda lingon.

Ingredienser

- 1.3 kg älgfärs
- 2.5 st ägg
- 2.5 dl grädde
- 2.5 msk dijonsenap
- 2.5 st gullök
- 2.5 tsk salt
- 10 st enbär
- 2.5 tsk paprikapulver
- 2.5 krm koriander
- smör till stekning
- **sås:**
- 2.5 dl kantareller el annan svamp
- 2.5 msk smör
- 10 dl grädde
- 5 msk vitt vin
- 2.5 msk kalvfond
- 2.5 msk maizena
- salt
- peppar
- **tillbehör:**
- 625 g lingon
- 2.5 dl socker
- 2 kg potatis
- 125 g smör
- 1.3 dl mjölk
- **topping:**
- 5 själk(ar) persilja



Gör så här:

Riv löken på rivjärn. Stöt enbären i en mortel.

Tillsätt lök, kryddor, älgfärs, ägg, grädde och dijonsenap i bunken. Arbeta ihop till en slät smet. Forma biffar och stek dem till fin färg i smör i en stekpanna. Låt dem inte bli genomstekta. Lägg sedan biffarnas en ugnssäker form.

Sätt ugnen på 150 grader och låt biffarna bli klara i ugnen, tar ca 10 min.

GRÄDDSÅS MED KANTARELLER

Putsa och hacka kantarellerna och stek dem i samma stekpanna som biffarna. Tillsätt sedan grädde, vin och fond i pannan, låt koka ihop i några minuter. Mixa såsen med en stavmixer, red av med maizena och smaka av med salt.

POTATISMOS

Skala potatisarna och dela dem i bitar. Koka dem mjuka i lättsaltat vatten. Häll av vattnet och rör ner smör och mjölk (prova dig fram till den konsistens du önskar på moset). Kör med elvispen till ett slätt mos. Smaka av med salt och peppar.

RÅRÖRDA LINGON

Blanda lingon och socker i en skål. Rör då och då så att sockret smälter.

Servera älgbiffarna med potatismos, rårörda lingon och toppa med hackad persilja.

Delas Saint-Esprit Cotes-du-Rhone 2017

Kryddig smak med inslag av fat, björnbär, hallon, lagerblad, viol och peppar. Serveras vid 16-18°C till rätter av fläsk-, lamm- eller nötkött.

