

RECEPT | MEDEL | TID: UNDER 45 MINUTER

# Älgfärsbiff med basilikasås

★★★★★ 56 röster

En utsökt god middagsrätt med smak av vilt! Härligt köttiga biffar, som du gör av älgfärs, ströbröd, vatten och dijonsenap, serveras tillsammans med kokt potatis, morötter och slät, sötsyrlig basilikasås. Hoppas det ska smaka!

Detta är ett recept från [ICAs matkasse](#) v 43, 2014.



## Ingredienser

Portioner: 4

### Älgfärsbiffar

- ca 500 g älgfärs
- 1 dl vatten
- 1/2 dl ströbröd
- 1 msk dijonsenap
- 1/2 tsk salt
- 2 krm peppar
- 1 msk smör eller margarin

### Potatis

- 900 g fast potatis
- 2 morötter

### Basilikasås

- 2 dl vispgrädde
- 1 dl vatten
- 2 tsk majsstärkelse
- 1 tärning köttbuljong eller motsvarande mängd fond

## Så här gör du

1. Tina älgfärsen.
2. **Potatis:** Skala potatis och morötter. Koka potatisen. Skär morötterna i stavar. Koka dem med potatisen när det återstår ca 5 minuter av koktiden.
3. **Biffar:** Blanda vatten och ströbröd låt det svälla några minuter. Blanda ner färs, senap, salt och peppar. Forma färsen till små runda biffar.
4. **Sås:** Häll grädden och vattnet i en kastrull. Vispa ner majsstärkelsen. Smula ner buljongtärningen och koka upp så att den löser sig under omrörning. Smaka av med socker, salt, peppar och vinäger.
5. Grovhacka basilikan.
6. **Biffar:** Stek biffarna i matfettet i en stekpanna 4-5 minuter på varje sida.
7. **Sås:** Mixa såsen slät med basilikan.
8. Servera biffarna med sås, potatis och morötter.

### För alla

Läs noga ingrediensförteckningen på buljongen. I övrigt är rätten fri från ägg.

Gör glutenfri: använd glutenfritt ströbröd.

Gör laktosfri: använd matfett och grädde utan laktos.

Gör mjölkproteinfri: använd mjölkfritt matfett. Byt ut grädden mot soja-, havre-, eller risbaserad ersättningsprodukt.

- 1 tsk strösocker

---

- salt och vitpeppar

---

- 1/2 msk vitvinsvinäger

---

- 1 kruk basilika

---