

RECEPT | MEDEL | TID: UNDER 30 MINUTER

Älgfärsbiffar med örtsenap



★★★★ 49 röster

Dessa ljuvliga biffar på älgfärs och örtsenap går snabbt att tillaga samtidigt som receptet ändå andas lyx! Servera biffarna med viltsåsen och rotfrukter, kantareller samt rårörda lingon. Garnera gärna med lite timjan.



Detta är ett recept från **Buffé** nr 9, 2009.

Ingredienser

Portioner: 4

Älgfärsbiffar

- 400 g älgfärs (eller nötfärs)
- 1 msk potatismjöl
- 2 msk senap smaksatt med timjan och rosmarin (till 2 msk senap beräkna 1 tsk timjan och 1 tsk rosmarin)
- 1 tsk salt
- 1 1/2 krm nymalen svartpeppar
- 1 1/2 dl vatten, mjölk eller grädde (ev mer om det behövs)
- 2 msk smör

Skysås

- 2 dl vatten
- 1 msk konc viltfond
- 1 msk smör

Så här gör du

1. **Älgfärsbiffar:** Blanda färsen med potatismjöl, senap, salt och peppar. Tillsätt vätskan, späd ev med mer om det behövs.
2. Forma portionsbiffar av smeten. Stek dem ca 4 minuter på varje sida i smör.
3. **Skysås:** Ta upp biffarna och koka ur pannan med vatten och viltfond. Vispa ner smör. Servera biffarna med skysåsen, rotfrukter, kantareller och rårörda lingon. Garnera gärna med timjan.

För alla

Läs noga ingrediensförteckningen på fonden. I övrigt är rätten fri från gluten och ägg.

Gör laktosfri respektive mjölkproteinfri: välj vatten, laktosfri mjölk eller ersätt mjölk med t ex Solhavre. Stek i enbart olja.