

Inköpslista v.46

1/2 purjolök
1 gul lök
1 röd lök
1 klyfta vitlök
1 klyfta citron (eller från koncentrat)
ruccolasallad
2 tomat
1 kruka basilika
1 msk finhackad dill
1 msk finklippt gräslök
5 timjankvistar (annars går torkad)

1,5 dl majonäs
kycklingfond
viltfond
2 dl torrt vitt vin (eller matlagningsvin)
neutral olja (att steka kycklingen i)
2 msk senap
1 msk potatismjöl
2 dl vetemjöl
spagetti
ris eller pasta till kycklingen

4,5 dl grädde
4 dl creme fraiche
5 dl mjölk
smör att steka i
4 dl parmesanost (till både pasta carbonara och
kycklingsåsen)
röd stenbitsrom

salt
vit- och svartpeppar
grovmalen svartpeppar
timjan
rosmarin

Snabba älgfärsbifår 4p ***med basilikacreme och rårivna morötter***

500g älgfärs
1 msk potatismjöl
2 msk senap
1 tsk timjan
1 tsk rosmarin
1 tsk salt
1,5 krm svartpeppar
0,5 dl grädde
smör eller olja att steka i
lite viltfond till skyn

BASILIKACREME
1 kruka färsk basilika
1 dl creme fraiche
ev salt och peppar

Tillbehör:
kokt potatis
rårivna morötter

Förbered potatisen och riv morötterna.

Blanda älgfärsen med övriga ingredienser. Stek en provbiff och smaka av. Stek bifvarna i omgångar. Vispa ur pannan med lite vatten och lite viltfond efter varje omgång, och håll över bifvarna.

Finhacka basilikabladen och blanda med creme fraiche till en jämn creme. Smaka av med salt och peppar.

Servera älgfärsbifvarna i skyn tillsammans med basilikacremen, kokt potatis och rårivna morötter.