

Långkokt älgfärssås

500 g älgfärs
150 g rökt sidfläsk
1 stycken hackad gul lök
1 halv purjolök, skivad
1 klyftor hackad vitlök
1 msk timjan
1 msk oregano
400 g krossade tomater
5 st cocktailtomater
2 msk koncentrerad viltfond
1 tärning umami (kung markatta)
1 dl vatten
3 st krossade enbär
1 dl grädde
1 nypa salt och nymalen peppar