VILT

# Långkokt älgfärssås

Kock: **Anders Gustavsson** Tid: **30 min** Portioner: **4**

30

Under älgjakten har du kanske har kommit över lite älgfärs. En älgfärssås som puttrar i många timmar blir fantastiskt gott.

Jag gjorde min sås i en slowcooker men det går lika bra att koka den på spisen i en gryta med lock.
Ett tips är att göra dubbel sats när man ändå håller på, bara att portionsfrysa i påsar och ta fram vid senare tillfälle.

## INGREDIENSER

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

## GÖR SÅ HÄR

1. Bryn färsen, samt lök och purjolök.
2. Blanda ner allt förutom grädden i en slowcooker eller gryta med lock. Har du en slowcooker kör du på low i 6 timmar, annars låter du det småputtra i grytan några timmar.
3. När 1 timme återstår har du i grädden.
4. Har såsen mycket vätska när den är klar så kokar du ner den till önskad konsistens utan lock om du kör i gryta. Har du slowcooker så får du hälla över i en gryta och koka ner om du inte har en sådan slowcooker jag har med kokfunktion.
5. Smaka av med salt och peppar.
6. Servera med spagetti och riven parmesan.