



VILT

Vilda frikadeller i tomatsås

Kock: **Karin Walker** Tid: **80 min** Portioner: **4**



Lady och Lufsenmat! Har du inte rådjur- eller älgfärs så blir det gott med nötfärs också.



INGREDIENSER

500 g rådjur/älgfärs

1 ägg

1 dl grädde

1 msk tomatpuré

2 tsk senap

1-2 klyftor riven vitlök

1 tsk salt

1 tsk torkad timjan

nymalen svartpeppar

Tomatsås

1 burk krossade tomater

1 gul lök

1 morot

2 stjälkar selleri

1-2 klyftor vitlök
2 msk tomatpuré
2 dl rödvin
1 grönsaksbuljongtärning (tex kung markatta)
vatten
torkade/färska örter kryddor
nymalen svartpeppar
2 msk olja

GÖR SÅ HÄR

- 1** Tomatsåsen: Skala lök, morot och vitlök och hacka det och sellerin i bitar. Fräs i en kastrull tillsammans med olja tills det blir mjukt men inte fått färg.
- 2** Låt tomatpuré och timjan fräsa med och tillsätt sedan tomater, vin, buljongtärning och ca 3 dl vatten och låt nu såsen puttra under lock länge, minst 45 minuter.
- 3** Vispa ihop ägg, grädde, tomatpuré, senap, vitlök, timjan, salt och peppar i en bunke och rör sedan ner färsen. Låt den stå i ca 15 minuter.
- 4** Rulla sedan små köttbullar. Späd tomatsåsen med lite vatten om det behövs (den ska inte vara jättetjock) och lägg frikadellerna i den puttrande såsen några minuter beroende på storlek.
- 5** Smaka av såsen med mera kryddor och örter, kolla att frikadellerna är genomkokta och servera med pasta och riven ost.