VILT

Vilda frikadeller i tomatsås

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

80

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 örtkryddor
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.