

VARMRÄTT

VILDSVINSWALLENBERGARE MED WHISKYBLÅBÄR

1,2 kg vildsvinsfärs	5 st ägg
6 dl grädde	4 krm malda vitpepparkorn
5 krm muskot	3 krm kanel
3 krm nejlika	

Ströbröd, smör, broccoli, morötter och potatis

WHISKYBLÅBÄR

300 gr blåbär	180 gr råsocker
18 cl whisky	

Blanda den kylskåpskalla färsen med äggen och kryddorna. Häll i grädde i en fin stråle under omröring. Ställ kallt och forma sedan till biffar, vänd i ströbröd och stek i smör. Grönsakerna kokas lätt och serveras tillsammans med potatispuré.