

## **Vildsvinswallenbergare med rostade rotsaker, brynt äppelkål, timjansdoftade svampsås och rårörda pepparrots lingon**

10 portioner

### **Vildsvinswallenbergare**

1 kg vildsvinsfärs

8 äggulor

5 dl vispgrädde

4 finhackade/mixade enbär

1 msk torkad timjan

Salt och peppar

Ströbröd till panering

Smör och olja till stekning

Blanda färsen med äggulor, salt, peppar, finhackade enbär och timjan. Tillsätt grädden i en fin stråle under tiden färsen blandas ihop. Gör gärna ett stekprov här för att få till en rätt mängd med salt och peppar. Forma små wallenbergare ca 75 gram/st. Panera dessa i ströbröd och stek gyllenbruna i olja och smör. Tillaga dem färdiga i ugnen på 130 grader tills innetemperaturen når 70 grader.

### **Äppelkål**

1 liter strimlad vitkål

1 gul lök, skivad

2 svenska äpplen, tärnad 1x1 cm

75 g smör

3 msk rapsolja

2 msk finhackad färsk ingefära

3 msk ljussirap

3 msk äppelcidervinäger

Salt och peppar

Stek kål och lök i smör och olja så det blir mjukt och börja att ta färg. Tillsätt sirap, vinäger och ingefära, låt koka in i kålen. Vänd i äppeltärningar, smaka av med salt och peppar.

### **Rostade rotsaker (vända i ört -och citronolja)**

1 kg skalad potatis (gärna lite mindre, delade i halvor)

400 gram morot, skalad

400 gram rotselleri, skalad

400 gram palsternacka, skalad

Salt, peppar

Rapsolja

### **Örtolja efter rostningen**

1 dl rapsolja

25 gram bladpersilja

1 vitlösklyfta

1 citron, zest och pressad

Salt

Skär rotsaker och potatis i ungefär samma storlekar 2-3 cm bitar ungefär, så tillagningen tar ungefär lika länge. Lägg på en plåt, på med lite rapsolja, salt och peppar. Blanda väl och baka i ugnen tills de är mjuka på 180 grader (ca 30-40 min beroende på storleken på bitar).

Mixa allt till örtolja. Vänd i den i rotsakerna före servering.

### **Svampsås**

250 g färsk svamp

70 gram smör

1 gul lök, finhackad

½ msk torkad timjan

1 klyfta vitlök

2 msk kantarellfond

7,5 dl mjölk

2,5 dl grädde

Maizena

Salt och peppar

Stek svampen i smöret till den börja ta färg tillsätt finhackad gul lök, vitlök och timjan, Låt all vätskan koka in från svampen. Tillsätt kantarellfonden, grädde och mjölk. Låt koka 5 min. Red av med maizena. Smaka av med salt och peppar, vill man ha lite syra i såsen så tillsätt några droppar vinäger mot slutet.

### **Pepparrotslingon**

5 dl frysta lingon

1 dl strösocker

2 msk färsk riven pepparrot

Blanda lingon och socker, låt gärna stå och dra i ett dygn. Före servering vänder man i den fint rivna pepparrotten.

### **Mina tankar bakom rätten.**

Detta är en rätt som jag ser ska passa att serveras både till äldre och yngre gäster, som oftast är målgruppen i de offentliga köken. Hemgjorda biffar är alltid populärt oavsett gäst. Har försökt tänka säsongsanpassat med rotsaker, kål, svamp, lingon och svenska äpplen, flera av dessa råvaror går ju säkert att få från lokala håll och närproducerat, beroende på var i länet man befinner sig och hur allas upphandlingar ser ut. Finns också en tanke med näringen i rätten tex väljer jag rostade rotsaker istället för en pure som man brukar till wallenbergare, detta för att rätten skulle bli för fet att servera till dagens skolungdomar om man ska följa rekommendationer från livsmedelsverket.

Inskickat av

Jörgen Folkesson

Mariahemmet, Torsås kommun

Tel 0486-33797 alt 0708-402677

[jorgen.folkesson@torsas.se](mailto:jorgen.folkesson@torsas.se)

