

Wallenbergare på vildsvin för fyra personer

Ingredienser

Vildsvinsfärs 333 g

Äggula 2 st

Vispgrädde 1,5 dl

Ströbröd 1 dl

Flytande margarin

Salt, vitpeppar

Så här gör du

Håll allt väl kylt under beredning.

Blanda färs, äggulor, salt och peppar i en kall bunke ett par minuter. Tillsätt grädde i en tunn stråle under omrörning. Vila färsen i kylan.

Forma biffar med blöta händer och vänd dem i ströbröd. Stek biffarna gyllenbruna i olja på medelvärme 3-4 minuter på var sida.

Kör i ugnen på 125°C till en kärntemperatur på 70°C. Servera med potatismos och rårörda lingon.