

Älgburgare med misoioli.

Saftigt kött, frasigt bröd, krispiga grönsaker och en aioli som har umamismak tack vare misopastan. Kan det bli bättre?



4

Vilt

Nötkött

Sås

Smördegsbröd

Ingredienser:

300 g smördeg

1 äggula

Gör så här:

1. Sätt ugnen på 200 °C.
2. Stansa ut 8 rundlar av smördegen.
3. Lägg ihop rundlarna två och två på en plåt med bakplåtspapper så att du får 4 bröd.
4. Pensla dem med en uppvispad äggula.
5. Grädda bröden mitt i ugnen tills de har fått höjd och fin färg, 10–15 minuter.

Älgburgare

Ingredienser:

300 g älgfärs

300 g högrevsfärs av nötkött
salt och svartpeppar
1 tsk nymalen spiskummin

Gör så här:

1. Blanda färsen med kryddorna.
2. Forma till snygga burgare och ställ kallt i minst 30 minuter.

Misoaioli

Ingredienser:

1 ½ tsk senap
1 tsk äppelcidervinäger
2 äggulor
1 vitlöksklyfta
1 ½ dl solrosolja
½ dl olivolja
1–2 tsk vit misopasta
några droppar soja
salt
tabasco

Gör så här:

1. Kör senap, vinäger, äggulor och vitlök i en snabb mixer.
2. Tillsätt solros- och olivolja i en tunn stråle medan du mixar och kör tills det får en majonnäsliknande konsistens.
3. Smaka av med misopasta, soja, salt och tabasco. Ställ kallt.

Friterade grönsaker

Ingredienser:

1 liter finstrimlade grönsaker, t ex purjolök, rotselleri, morot, palsternacka
2 msk finmalet majs mjöl
rapolja

Gör så här:

1. Blanda de strimlade grönsakerna med majs mjölet.
2. Hetta upp rapolja i en gryta tills den når en temperatur på ca 180 °C.
3. Friter grönsakerna hårt i oljan och låt dem rinna av på hushållspapper.

Ingredienser:

Olivolja

Gör så här:

1. Stek burgarna i olivolja i en stek- eller grillpanna, eller grilla dem på grillen.
2. Servera smördegsbrödet med köttet, misoioli, friterade grönsaker och färska örter.

Vin till älgburgaren för olika plånböcker



Vilka butiker har drycken?

Lägg i inköpslista

CHILL OUT Shiraz Cabernet Sauvignon Fairtrade Organic

Systembolagsnummer: 2451

89,00 kr

Till älgburgaren krävs ett fylligare vin. Som Chill Out gjord på Cabernet Sauvignon och Shiraz. Vinet har smak av mörka frukter, blå plommon, kryddor, vanilj och charkuterier.



Vilka butiker har drycken?

Lägg i inköpslista

Boom Boom! Syrah

Systembolagsnummer: 6714

149,00 kr

Har du möjlighet att lägga några kronor mer på vinet föreslår vi det

här kraftpaketet med fruktig smak och mogna tanniner.



Läs även vår intervju med kocken bakom det här receptet, Anders Levén. Här berättar han bland annat varför han föredrar viltkött och om sin nya kokbok Laga Vilt som älgburgaren är hämtad ur.

[Till intervjun med Anders Levén.](#)

Utskrift