



**Viltrecept**  
av kock Peter Skogström

## **VILDA KÖTTBULLAR MED KRÄMIG SENAPS-KÅL**

### **INGREDIENSER:**

500 g	Färs från Vilt; Dohjort, Rådjur, Älg	6 dl	Grönkål, Förvällad
100g	Bacon a 100g	2 st	Gul Lök, Hackad
1 st	Gul Lök	3 dl	Grädde
2 st	Ägg	3 msk	Senapsfrö Blancherade
2 dl	Grädde	2 msk	Dijonsenap
1 tsk	Kanel	1,5 dl	Bladpersilja, Plockad
1 tsk	Kryddpeppar		Olivolja, Smör
50 g	Smör att steka i		
	Salt, Peppar		

### **BEREDNING:**

#### **Köttbullar:**

1. Skär ner baconet i små bitar, finhacka löken
2. Stek sedan i en stekpanna lätt, smaka av med kryddpeppar, kanel, peppar och salt
3. Låt sedan svalna i en bunke
4. Arbeta samman färsen med lök/bacon, ägg och grädde, smaka av med salt och peppar
5. Forma sedan små fina bollar
6. Stek bollarna runt om i smör och olja gyllenbrunt

**Tips:**

Variera smaksättning på färsen t ex örter, riven ost eller lite hetare med chili och kryddor.  
Funkar även fint att göra som spett eller biffar

**Grönsaker:**

1. Plocka ner kålen grovt och blanchera i saltat vatten i 1min, häll av och krama ur vattnet
2. Fräs i en kastrull med löken tillsatt senapsfröna slå på grädden och koka in tills hälften av grädden återstår
3. Vänd till sist i dijonsenapen och smaka av med salt och peppar
4. Vänd i persiljan och servera

---

**GARNERING:**

Avsluta med att smaka såsen och servera med köttbullar och tex potatispuré