

MÅNADENS BILDER i samarbete med Minjakt.se

VILL DU VARA MED OCH TÄVLA?

Gå in på minjakt.se och ladda upp dina egna bilder.

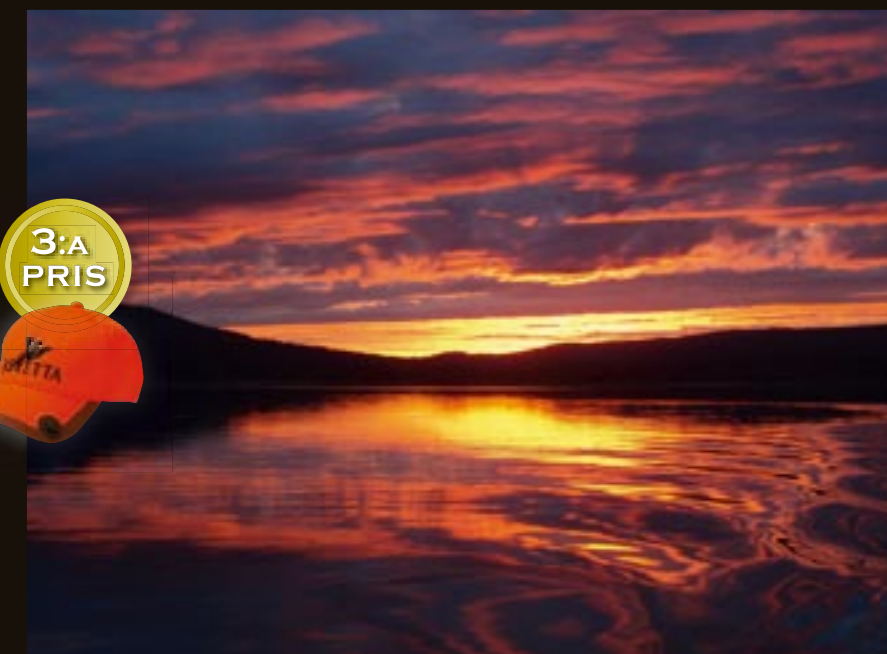
OBS! Vi förbehåller oss rätten att redigera bilden om det behövs.



RÄV. Bilden är tagen i skogarna kring Hammarstrand av Andreas Göransson.



VILDSVIN. Bilden är tagen i hägn norr om Linköping. Fotograf: Mats Hirschman.



NATURBILD. Bilden är tagen förra sommaren i juli under den årliga fiskeresan till Essansjön i Norge. Fotograf: Malin Hedh, Karlstad.



UTLANDSJAKT. Jonas Lundegård, tog bilden under en hjortjakt i Skottland 2006.

VINNARE I FOTOTÄVLINGEN är Andreas Göransson från Hammarstrand. Han får en Burris-kikare och en årsprenumeration på Jaktmarker och Fiskevatten i pris.

ANDRA PRIS går till Mats Hirschman från Linköping, som får ett vapenfodral för ett vapen från Sako.

TREDJE PRIS, Beretta jaktkeps med fasan på, går till Malin Hedh från Karlstad.

HEDERSOMNÄMNING: Jonas Lundegård från Alvesta.

Jakt sako
JAKTMARKER och FISKEVATTEN

Min Jakt

MÅNADENS RECEPT

VILDSVINSJÄRPAR 4-6 portioner

INGREDIENSER:

Cirka 400 gram vildsvinsfärs

Cirka 200 gram nötfärs

1 ägg

1,5-2 dl mjölk eller grädde

1 finhackad gul lök

6 msk osötat ströbröd

1-1,5 tsk salt

2 krm vitpeppar

1 msk timjan

1 msk oregano

4-6 halvstora vitlöksklyftor

SÅS:

35 cl rödvin (en halv flaska rödvin, såsom Campolieti (6792) eller Côtes-du-Rhône (2011) eller liknande vin, gärna mustigt!)

2 msk kalvfond

0,5 msk oregano

0,5 msk timjan

1 tsk socker

1 krm chilipeppar

Salt

Vitpeppar

GÖR SÅ HÄR:

Tag vildsvins- och nötfärsen och gör en smet med ett ägg, lite mjölk eller grädde, lök, ströbröd, salt och vitpeppar. Tillsätt därefter rikligt med timjan och oregano och pressa i 4-6 halvstora vitlöksklyftor. Rulla nu stora kraftiga järpar (12-15 st) och stek dem på hög värme snabbt så de får färg. Lägg nu järparna i en traktörpanna eller liknande och häll över en halv flaska vin. Tillsätt kalvfond, oregano, timjan, socker och chilipeppar (gärna hela torkade kärnor) samt smaka av med salt och vitpeppar. Låt det stå och puttra i 20-30 min och red sedan av och servera med pressad potatis. Kryddningen får anpassas efter person och smak.

Smaklig måltid!

Upplagt på minjakt.se av Marcus Sandlund