

# MÅNADENS BILDER i samarbete med Minjakt.se

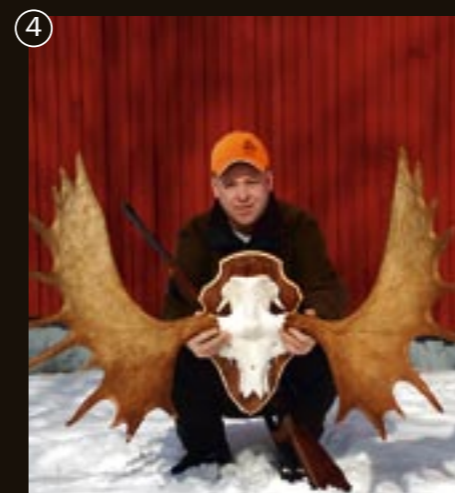
## VILL DU VARA MED OCH TÄVLA?

Gå in på [minjakt.se](http://minjakt.se) och ladda upp dina egna bilder.

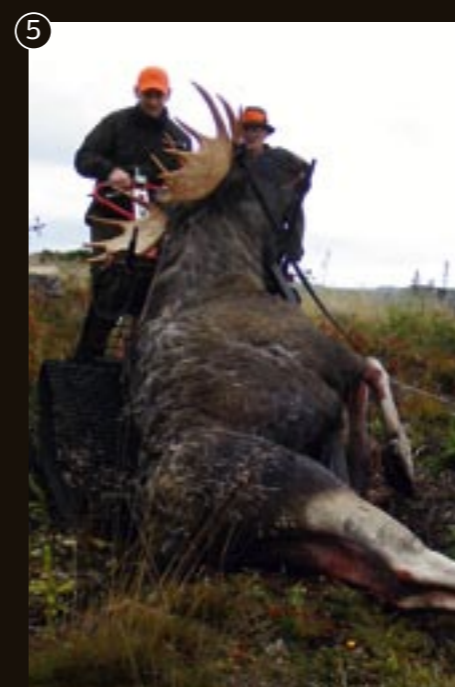
OBS! Vi förbehåller oss rätten att redigera bilden om det behövs.



HUND. Eddie, korthårig vorsteh. Bilden är tagen på Långberget, Värmland. Fotograf: Lars Edgren.



MONTERAD TROFÉ. Fotograf: Per Rösblad. Håkan Rydberg var skytten då denna älgdjur sköts i Viksjöområdet.



HÖSTEN 2007. Fotograf: Tommy Björklund.



HIGHLAND FOX. Räv i Skottland, norr om Inverness. Skytt och fotograf: Jonny Andresen.



OBSERVATION VILT. Örn, Skåne. Fotograf: Lennart Johanson.

**VINNAREN I VÅR TÄVLING**, Lars Edgren, Gävle, får en Burris-kikare och en årsprenumeration på Jaktmarker och Fiskevatten i pris.

**ANDRA PRIS** går till Jonny Andresen, Årjäng, som får ett vapenfodral från Beretta med plats för två vapen.

**TREDJE PRIS**, ett vapenfodral från Beretta med plats för ett vapen, går till Lennart Johanson, Åhus.

**HEDERSOMNÄMNADE:** Per Rösblad, Härnösand och Tommy Björklund, Hammarstrand.

**Jakt sako**  
JAKTMARKER & FISKEVATTEN  
Min Jakt

# MÅNADENS RECEPT

## FÄRSERADE VILTGRÖNPEPPARBIFGAR

6 personer

500 gr extra prima viltfärs (förslagsvis vildsvin eller älg)

3 ägg

2 msk skorpmjöl

2 msk vin + 2 msk grädde

2 buljongtärningar krossade i så lite vätska som möjligt

Drygt ½ dl finhackad gul lök

1 ½ msk finhackad grönpeppar

½ tsk salt

½ tsk Beau Monde (kan ersättas med lika mycket

kinesisk soja)

Smör

Sätt ugnen på 125 grader. Blanda färsen med äggen och skorpmjölet. Häll i vinet och grädden. Krossa två buljongtärningar i lite vatten till en smet. Häll över buljongvätskan över färsen. Tillsätt lök, grönpeppar, salt och Beau Monde. Gör små biffar, (provsmaka en, kanske behövs det mera salt) stek i het panna för att få fin färg, lägg upp på eldfast fat.

### SÅS:

1 ½ msk hel grönpeppar

1 msk smör

1 msk kinesisk soja

1 ½ msk gräddfil

2 dl tjock grädde

Salt

Minst 1 rejäl klyfta citron

Gör såsen i samma stekpanna, lägg i minst 1 msk smör och fräs upp den hela grönpepparn däri. Tillsätt nu i nämnd ordning tjock grädde, soja och gräddfil, vispa hela tiden och sänk värmen så snart såsen kokar upp. Låt koka i ett par minuter. Smaka av med salt och peppar och pressa i citronen, det ska bli mycket sås.

Slå såsen över biffarna, höj ugnsvärmen till 225 grader. Låt biffarna "dra" i såsen knappt 10 minuter, garnera med en grön sträng finhackad persilja.

Upplagt på [minjakt.se](http://minjakt.se) av Carl-Robert Björkander