**OPSKRIFT**

**Frikadeller med dykand**

500 g hakket flæskekød, ikke for magert

250 g dykandebryst eller lårkød, befriet for alt fedt og sener

100 g bacon i skiver eller tern

1-2 løg

1 chili, befriet for kærner (kan udelades)

c. 3 dl mælk eller bouillon

2 top-spise-skeer hvedemel

2 æg

2 store spiseskeer rasp

Timian efter smag

Salt efter smag

Peber efter smag

Smør til stegning

Dykandebryst, bacon, løg og chili skæres i mindre stykker og hakkes på kødhakkeren, gerne 4 mm skive, men 8 mm skive kan også bruges.

Blandes i røremaskinen med det hakkede flæskekød, salt, peber og timian, mælk/bouillon tilsættes og mel kommes derefter i. Når det er rørt sammen tilsættes æg og til sidst blandes rasp i. Smages til med yderligere salt og peber efter smag før stegningen.

Steges på pande i smør.

**Variation:**

Der kan byttes om på mængderne af flæskekød og dykand, hvorved der fås en mere markant vildtsmag.