



Wallenbergare med potatispuré, lingon, ärtor och brynt smör

Spara i dina favoriter

Ta del av erbjudandet

Trött på grillning? Dags för lite klassisk husman - en Wallenbergare med klassiska tillbehör!

Så här gör du:

Wallenbergaren:

1. Lägg lingonen i en skål och häll på sockret. Rör och låt stå i rumstemperatur några timma till sockret löst sig. Bäst är att göra detta dagen innan och förvara i kyl över natten.
2. Blanda färs, salt och peppar. Tillsätt äggulor och grädde och blanda ihop. Rör tills det gått ihop, smeten ska vara lös. Forma till två Wallenbergare med blöta händer så smeten inte fastnar. Gör en biff i taget och vänd direkt i pankoströbröd.
3. Lägg biffarna på en skärbräda som du täckt i plastfolie eller ett fat. Ställ in biffarna i kylan undertiden du gör potatispurén. Stek biffarna i rikligt med smör tills de fått fin yta på båda sidor. Lägg i ugnform och baka i ugnen på 180C tills innertemp på 72C.

Potatispuré

1. Skala och koka potatisen mjuk i lättsaltat vatten. Häll av och låt ånga av. Värm grädde, mjölk och smör i en kastrull. Pressa potatisen och vispa ihop med den varma gräddmjölken. Smaka av med muskot och salt.
2. Lägg smöret i en kastrull och låt det bli lätt gyllenbrunt. Innan servering lägger du i ärtorna så att de får bli varma i smöret.

Lägg allt på tallrik och toppa med lite persilja om du vill.

[Klicka här för att ladda ner receptet som pdf >>](#)

Ingredienser

Vintips till detta recept: [Les Dauphins >>](#)

Receptet är för två personer.

- 300 g finmalen kalvfärs
- 1/2 tsk salt
- 1 krm svartpeppar
- 1 1/2 äggulor
- 1 1/2 dl vispgrädde
- 1 dl pankoströbröd
- 25 g smör
- 400 gram potatis
- 1/2 dl vispgrädde
- 1/4 dl mjölk (3%)
- 25 g smör
- 1/2 krm riven muskot
- ca 1/4 tsk salt
- 2 dl gröna ärtor
- 2 dl lingon
- 1 dl socker
- 25-50 gram smör
- 1 kruka persilja

SMART SENIOR

Bli medlem gratis!

Nästa steg >>