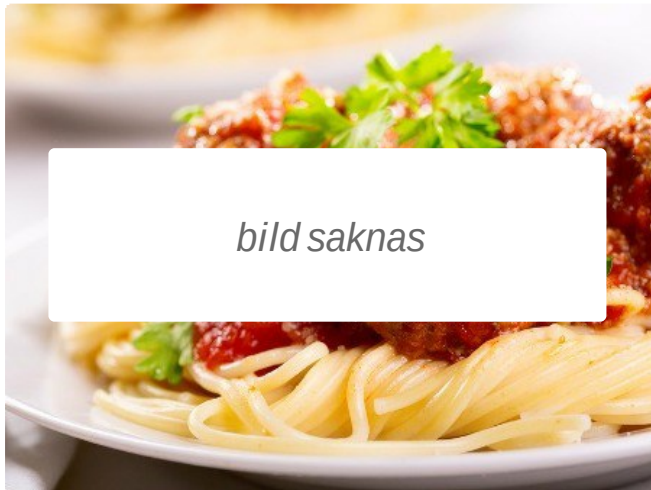




*bild saknas*

- ▮ 4 port
- ▮ Köttfärs, Huvudrätt, Fest

## WALLENBERGARE\*

### Ingredienser ▮

500 g blandfärs  
(för "äkta" WB= Kalvfärs)  
4 dl grädde, visp  
4 st äggulor  
salt  
svartpeppar  
10 skivor formfranska

▮ Ärt- & lök-wok  
3 dl ärter (frysta/ Tillbehör)  
2 st scharlottenlök (stora)  
flingsalt  
svartpeppar  
socker  
1 knippe persilja

▮ Garnering  
persilja

▮ Tillbehör  
potatismos (hemlagat)

### Gör så här ▮

Se först till att ingredienserna är ordentligt kalla, annars riskerar man att färsen spricker.

Mixa färsen med salt och peppar i några sekunder i en matberedare. Blanda ner äggulorna och mixa sedan i hälften av grädden, lite grann i taget. Lättvispa resten av grädden, lägg över smeten i en bunke och vänd grädden omsorgsfullt. Ställ in i kyl en stund så blir wallenbergarna lättare att forma.

Skär av kanterna på brödet, mixa brödet i matberedare tills det blivit smuligt. Forma med blöta händer biffar av färsen och panera biffarna i ströbrödet. Stek långsamt i smör och olja, ca 6-7 minuter på varje sida tills wallenbergarna är gyllenbruna.

Skala och finhacka löken och persiljan, fräs ärtorna i lite smör. Blanda ner löken och persiljan och smaksätt med salt, peppar och lite socker.

Servera hemlagat potatismos till.