inköpslistan.se

Av: Iréne

- 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 potaismos till.