

PÅ TALLRIKEN:

MATBLOGG MED LOKALA RÅVAROR I FOKUS

WALLENBERGARE



4 personer:

Gör så här:

Wallenbergare:

- 500 g finmald kalvfärs
- 3 äggulor
- 3 dl vispgrädde
- 1 tsk salt
- 1 krm vitpeppar
- 2 dl ströbröd
- 3 msk smör att steka i

Potatispuré:

- 800 g potatis av mjölig sort
- 1 dl mjölk
- 1 dl crème fraîche
- 50 g smör
- 1 tsk salt
- 2 krm vitpeppar
- 1/2 krm finriven muskotnöt

Övriga tillbehör:

- 1 pkt frysta små fina ärter
- Rårörda lingon
- Brynt smör 200 g

1. Kalvfärsen ska vara riktigt finmald. Är den inte det så kör den i matberedare eller mixer. Ställ i kyl att kallna. Färs och grädde ska vara väl kylda. Kyl gärna även bunken du ska blanda färsen i.
2. Blanda den kalla färsen med äggulor, salt och vitpeppar. Blanda sedan ner grädden lite i taget tills du har en jämn fin smet. Smaka gärna av smeten. Blöt händerna och forma till ett 2 cm tjocka biffar. Runt 125 g / biff tycker vi är lagom. Ställ i kyl och fortsätt med potatispurén.

Potatispurén:

1. Skala och koka potatisen i välsaltat vatten tills de mjuknat. Häll av vattnet.
2. Mosa potatisen med stomp använd sedan elvisp.
3. Blanda ner smält smör, mjölk, crème fraîche, peppar och muskot. Smaka av med salt. Vispa till en len fin konsistens.

Fortsätt med resten:

1. Vänd biffarna i ströbröd och stek i rikligt med smör på medelvärme, ca 3 minuter på varje sida tills de har fått en gyllenbrun yta. Ös biffarna med smör då och då.
2. Ge ärterna ett hastigt uppkok. Max 1 minut.
3. Bryn smör i tjockbottnad kastrull. Rör ständigt i smöret som är klart så fort det får en brun nyans (125°). Ta omedelbart bort från plattan.

Servera Wallenbergarna med potatispuré, örter, brynt smör och rårörda lingon.

Njut!