



Wapnöbergare

Visst går det att göra Wallenbergare på nötfärs. Då blir det Wapnöbergare.

4 portioner

ca 400 g nötfärs*
3 äggulor
3 dl grädde*
1/2 tsk salt
1 krm vitpeppar
1 dl ströbröd

Potatismos

ca 1 kg mjölig potatis*
2 1/2 dl mjölk*
3 msk smör
1 krm muskot
2 krm vitpeppar
salt
1 dl riven ost, lagrad*

Lägg färsen och kryddorna i en matberedare och kör i cirka 30 sekunder. Tillsätt äggulorna. Kör matberedaren tills allt är väl blandat. Häll sedan grädden i en fin stråle och kör tills allt är blandat.

Häll ut ströbröd på ett fat. Klicka på färsen på fatet med hjälp av två skedar och forma till biffar med hjälp av en stekspade. (Tips! Gör gärna små biffar per person så går det snabbare att steka). Vänd biffarna i ströbrödet.

Hetta upp en panna till medelvärme, klicka i smör och stek Wapnöbergarna sakta i cirka 4 minuter per sida.

POTATISMOS

Dela potatisen och koka den mjuk i lättsaltat vatten. Häll av vattnet och vispa potatisen till ett grovt mos. Använd gärna elvisp. Tillsätt mjölk och smör och vispa till ett fluffigt mos. Smaksätt med salt, peppar och riven muskot. Sist vänder du i den rivna osten.

*Servera med rårörda lingon, gröna ärtor
och ett glas kall mjölk.*

* Ingrediens ingår i matkassen