

Wallenbergare med potatismos, ärtor och lingon

Ingredienser för 4 personer

Wallenbergare:

- 400 g fin kalvfärs
- 2-3 dl vispgrädde
- 2 äggulor och ett helt ägg
- Salt och vitpeppar

Potatismos:

- 1 kg potatis, gärna mjölig sort.
- 2-3 dl Mjöl
- Grädde
- Smör
- Salt och peppar

Tillbehör:

- Små fina ärtor
- Skirat smör
- Lingonsylt eller rårörda lingon



Så här gör du

Börja med att göra potatismoset.

Koka potatisen tills den är mjuk. Använd gärna mjölig potatis.

När potatisen är klar, varm 2 dl mjölk, en skvätt grädde och en klick smör i en större kastrull, tills smöret har smält.

Dra av från plattan och pressa i potatisen med en purépress.

Tillsätt mer mjölk om det behövs för att få rätt konsistens.

Vispa moset fluffigt med elvisp. Smaka av med salt och peppar och tillsätt en klick smör på slutet för att höja smaken ytterligare.

Wallenbergare:

Se till att kalvfärsen är riktigt kall när du börjar laga Wallenbergarna.

Blanda färs med salt, peppar och ägg. Tillsätt sedan grädden, lite i taget och rör kraftigt.

Det ska bli en jämn men ändå fluffig smet.

Smaka av så den är lagom salt.

Värm en stekpanna till medelvärme med en rejäl klick smör. När smöret blivit skummigt:

Skölj händerna i kallt vatten och rulla 8 st färsbiffar som du lägger direkt i stekpannan. Låt dem få fin stekyta på båda sidor. Sänk värmen och låt dem gå klara på svag värme, cirka 4 minuter/sida. Man kan se när lite köttsaft börjar tränga upp på ytan, då är de färdiga att servera.

Det här är inte det traditionella sättet att göra Wallenbergare. Enligt ursprungsrecepten ska färsbiffarna paneras innan man steker dem. Det kan man naturligtvis göra. Om man vill. Vi har också hoppat över muskotnöt, som nämns i vissa recept. Självklart kan man krydda med lite muskot om man vill.

Koka små fina gröna ärtor.

Skira smör:

Lägg en stor klick smör (cirka 50 g) i en kastrull. Värm smöret tills det slutar fräsa och allt vatten är borta. Därefter väljer du själv om du vill låta det gå ytterligare en stund för att få en mer karamelliserad smak, men vakta noga så du inte bränner smöret!

Lägg upp moset, Wallenbergarna, ärtor och lingon. Häll över skirat smör och servera.