KÖTT

# Wallenbergare

Kock: **Anders Gustavsson** Tid: **60 min** Portioner: **4**

60

Wallenbergare är en riktig gammal klassiker som är en av mina absoluta favoriträtter. Kalvfärs med äggulor och grädde serverat med potatispuré, rårörda lingon, ärtor och skirat smör. Vad kan bli fel?

Viktigt när man gör wallenbergare är att alla ingredienser är riktigt kalla när man blandar dom, då delar sig inte smeten när du steker på biffarna. Man kan även mixa ihop smeten i en matberedare om man har, men det går bra att göra för hand också.

## INGREDIENSER

**Wallenbergare**
500 g kalvfärs
2 dl grädde
3 st äggulor
2 krm vitpeppar
1 krm kryddpeppar, mald
1 krm muskot, mald
1 krm kryddnejlika, mald
1 tsk salt

ströbröd
smör till stekning

**Potatispuré**
1 kg mjölig potatis
1 dl mjölk
1 dl grädde
50 g smör
salt och vitpeppar, efter smak

**Rårörda lingon**
3 dl lingon
1 dl socker

**Skirat smör**
250 g smör

**Tillbehör**
gröna ärtor

## GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 150°C.
2. Mixa kall kalvfärs med kryddor i en matberedare. Man kan även hoppa över kryddorna och bara köra salt och peppar om man gillar det bättre. Tillsätt sedan äggen och sedan vispgrädden i en tunn stråle.
3. Forma till fyra stora eller åtta små biffar och panera i ströbröd, stek i en panna på medelvärme i smör tills de är gyllenbruna. Kör klart i ugnen på ca 150°C tills de uppnår minst 58°C i innertemperatur.
4. Potatispuré: Skala och koka potatisen till den blir mjuk, värm under tiden upp grädde och mjölk. Pressa potatisen och blanda med övriga ingredienser eller vispa allt fluffigt med degkrokar på en elvisp, smaka av med salt & vitpeppar.
5. Rårörda lingon: Blanda lingon och socker tills sockret är löst.
6. Skirat smör: Smält smöret på låg värme utan att röra i kastrullen, häll sedan försiktigt av det klara smörfettet och låt bottensatsen vara kvar i kastrullen.