KÖTT

Wallenbergare med rårörda lingon, ärter och pressad potatis

Kock: **Monika Ahlberg** Tid: **40 min** Portioner: **4**

40

En riktig klassiker som uppskattas av både barn och vuxna. Se till att alla ingredienser till wallenbergarna är kalla när det är dags att börja laga!

INGREDIENSER

500 g kalvfärs
2 dl vispgrädde
4 äggulor
flingsalt och nymalen svartpeppar
smör till pannan

TILL SERVERING

pressad potatis
1 paket frysta gröna ärter (200 g)
rårörda lingon

skirat smör

Rårörda lingon
4 dl lingon
1-1.5 dl strösocker

GÖR SÅ HÄR

1. Gör de rårörda lingonen. Lägg bär och socker i en skål. Rör tills sockret löst sig. Det brukar ta ca 10 minuter.
2. Koka potatisen i lättsaltat vatten i ca 20 minuter. Häll av och pressa den.
3. Arbeta in grädden i färsen lite i taget. Tillsätt sedan gulorna, en i taget, rör om hela tiden. Smaka av med salt och peppar.
4. Forma färsen till 8 biffar och lägg dem på vattensköljd skärbräda.
5. Hetta upp en panna med smör och stek wallenbergarna på svag värme, ca 4 minuter på varje sida eller tills de är genomstekta.
6. Koka ärterna enligt anvisning på paketet.
7. Servera wallenbergarna tillsammans med den pressade potatisen, ärter, skirat smör och rårörda lingon.