



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Havets wallenbergare med potatispuré, citronpicklad gurka, fänkål och dill

Citronpicklad gurka

Gurka ½ st
Citron, zest 1 st
● Socker 2 msk
● Vatten 3 msk
● Ättiksprit (12%) 1 msk

Fänkålssallad

Fänkål 1 st
Citron, saft 1 st
● Salt 1 krm
Dill 20 g

Havets Wallenbergare

Clariasfärs 250 g
● Äggula 1 st
Vispgräddde ½ dl
● Salt ½ tsk
Panko

Potatispuré

Bakpotatis 2 st
Mjölk 1 ½ dl

Att ha hemma ●

Äggula, Ättiksprit (12%), Olivolja, Salt, Smör*, Socker, Svartpeppar, Svartpeppar*, Vatten

1. Läs igenom receptet, ta fram alla ingredienser och skölj de grönsaker som behöver sköljas.
2. Värm ugnen till 175°C (varmluft) eller 200°C (vanlig).
3. **Potatispuré:** Skala och koka bakpotatis mjuk i lättsaltat vatten.
4. **Citronpicklad gurka:** Finriv det yttersta skalet på citronen och lägg i en bunke tillsammans med socker, ättiksprit och vatten. Rör så att sockret löser sig. Hyvla tunna skivor av gurka med en osthyvel eller mandolin och blanda ner i bunken. Låt dra minst 15 min.
5. **Fänkålssallad:** Skär fänkål i tunna skivor med en vass kniv eller mandolin. Lägg i en bunke och blanda med olivolja, pressad saft från den använda citronen och salt. Vänd ner dill precis innan servering.
6. **Havets Wallenbergare:** Blanda clariasfärs med äggula, vispgräddde, salt och lite nymald svartpeppar. Lägg panko på en tallrik. Blöt händerna och forma färsen till två biffar. Vänd biffarna i panko och stek i en stekpanna med smör ca 2 min per sida. Lägg över i en ugnform och tillaga klart mitt i ugnen ca 12 min.
7. **Potatispuré:** Värm mjölk och smör i en kastrull. Häll av potatisen och mosa med elvisp eller potatisstöt. Tillsätt mjölkblandningen och vispa till ett mos. Smaka av med lite salt.
8. **Servering:** Servera havets wallenbergare med potatispuré, fänkålssallad och citronpicklad gurka.