



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Kalkonwallenbergare med potatispuré och dillslungad spetskål

## Potatispuré

Mospotatis 450 g  
● Mjolk\* 1 dl

## Kalkonwallenbergare

Ströbröd  $\frac{3}{4}$  förp  
● Mjolk\*  $\frac{1}{2}$  dl  
● Äggula 1 st  
● Salt 3 krm  
Kalkonfärs 300 g  
Panko 1 förp

## Dillslungad spetskål

Bananschalottenlök 1 st  
Spetskål 200 g  
Dill 20 g  
Flytande honung  $\frac{1}{2}$  förp

## Att ha hemma ●

Äggula, Mjolk\*, Salt, Smör\*, Svartpeppar, Svartpeppar\*

1. Värm ugnen till 180°C (varmluft) eller 200°C (vanlig).
2. **Potatispuré:** Skala och koka mospotatis mjuk i lättsaltat vatten. Häll av potatisen och blanda med mjolk och en klick smör. Vispa till en puré med elvisp. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
3. **Kalkonwallenbergare:** Blanda ströbröd, mjolk, ägg, salt och nymald svartpeppar i en bunke. Blanda ner kalkonfärs och forma till 2 biffar. Färsen blir ganska lös så forma färsen med blöta händer. Lägg panko på en tallrik. Vänd biffarna i panko.
4. Hetta upp smör i en stekpanna. Stek de panerade biffarna ca 2 min per sida. Lägg över i en ugnform och tillaga klart mitt i ugnen ca 10 min, tills biffarna är genomstekta.
5. **Dillslungad spetskål:** Finhacka bananschalottenlök och dill. Skär spetskål i grova bitar. Hetta upp en stekpanna med lite smör. Stek kålen ca 2 min. Tillsätt lök, flytande honung, lite salt och nymald svartpeppar. Stek ytterligare ca 1 min. Dra från värmen och blanda ner dill.
6. Servera kalkonwallenbergare med potatispuré och dillslungad spetskål.