



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Fläskwallenbergare med potatispuré, gröna ärtor och rårörda lingon

Potatispuré

Mospotatis 450 g
● Mjolk* 1 dl

Fläskwallenbergare

Ströbröd ½ förp
● Mjolk* ½ dl
● Ägg 1 st
● Salt ½ tsk
Fläskfärs 250 g
Ströbröd ½ förp

Gröna ärtor

Gul lök 1 st
Gröna ärtor 1 förp

Till servering

Rårörda lingon 1 förp

Att ha hemma ●

Ägg, Mjolk*, Salt, Smör*, Svartpeppar

1. Värm ugnen till 175°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. **Fläskwallenbergare:** Blanda ströbröd, mjolk, ägg, salt och nymald svartpeppar i en bunke. Blanda ner fläskfärs. Håll upp extra ströbröd på en tallrik. Forma färsen till 2 biffar (med blöta händer) och vänd i ströbröd. Stek i en stekpanna med smör ca 2 min per sida. Lägg över i en ugnform och tillaga klart mitt i ugnen ca 10 min, tills biffarna är genomstekta.
4. **Gröna ärtor:** Finhacka gul lök. Smält smör i en kastrull. Fräs löken ca 1 min, tillsätt gröna ärtor och fräs ytterligare ca 1 min. Krydda med lite salt.
5. Servera fläskwallenbergare med potatispuré, gröna ärtor och rårörda lingon.