



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Kalkonwallenbergare med potatispuré och dillslungad spetskål

Potatispuré

- Mospotatis 450 g
- Mjöl 1 dl

Kalkonwallenbergare

- Ströbröd $\frac{3}{4}$ förp
- Mjöl $\frac{1}{2}$ 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 1 förp

Att ha hemma ●

- Äggula, Mjöl, Salt, Smör, Svartpeppar

- Värm ugnen till 180°C (varmluft) eller 200°C (vanlig).
- Potatispuré:** Skala och koka mospotatis mjuk i lättsaltat vatten. Häll av potatisen och blanda med mjöl och en klick smör. Vispa till en puré med elvisp. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
- Kalkonwallenbergare:** Blanda ströbröd, mjöl, 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.
- 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.
- 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.
- Servera kalkonwallenbergare med potatispuré och dillslungad spetskål.