



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Wallenbergare med kartoffelmos og æblesalat

Det skal du bruge

2 stk bagekartofler
 $\frac{3}{4} + \frac{1}{2}$ dl letmælk
 $\frac{2}{3}$ pk panko
 $\frac{1}{2}$ stk æg
300 g hakket gris & kalv
1 stk æble
 $\frac{1}{2}$ spsk hvidvinseddike
50 g salatmix napolitana

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
smør ^b
olivenolie ^b
olie ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 175°C (Varmluft). Bring en gryde med rigeligt letsaltet vand i kog.
2. **Kartoffelmos:** Skræl kartoflerne og skær dem i mindre stykker. Kom dem i det kogende vand og kog ca. 12-15 min. til de er møre. Hæld vandet fra og tilsæt første del mælk og $1\frac{1}{2}$ spsk smør. Mos kartoflerne med et piskeris eller et puréjern. Smag til med salt og peber.
3. **Wallenbergare:** Bland 2 spsk panko, resten af mælken, æg, lidt salt og peber i en skål. Rør det godt sammen med kødet. Form bøffer, så der er 1 til hver. Kom resten af panko på en tallerken, vend bøfferne i og klap dem let, så det sidder fast. Varm en stegepande op med lidt olie. Steg bøfferne ca. 2 min. på hver side. Sæt panden i ovnen og bag ca. 10 min. til de er gennemstegte. **TIP:** Kom bøfferne over i et ovnfast fad, hvis din pande ikke kan gå i ovnen.
4. **Æblesalat:** Skyl æble og skær i tern. Kom dem i en skål og bland med hvidvinseddike, 1 spsk olivenolie, lidt salt og peber. Vend det til sidst med salatmix.
5. Servér wallenbergare med kartoffelmos og æblesalat.