



2 PORTIONER



3 DAGES HOLDBARHED



30 - 40 MIN. TILBEREDNING

Wallenbergare med kartoffelmos og æblesalat

Det skal du bruge

2 stk bagekartofler
¾+½ dl letmælk
⅔ pakke panko
½ bæger pasteuriseret æg
300 g hakket gris & kalv
1 stk æble
½ spsk hvidvinseddike
50 g salatmix napolitana

Du skal selv have:

Olie, Olivenolie, Peber, Salt, Smør

Fremgangsmåde

- 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 1½ 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.

Allergener

Æg, Gluten, Hvede, Laktose, Mælk, Svovdioxid

Vidste du at...

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.



Næringsværdier

Energi pr. portion:	2.972 kj / 710 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	29,1 g
heraf mættede fedtsyrer	11,4 g
Kulhydrat	70,1 g
heraf sukkerarter	14,5 g
Protein	41,9 g
Salt	2,9 g
Kostfibre	6,4 g