



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