



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Kalkonwallenbergare med potatispuré och dillslungad kål

Potatispuré

Mospotatis 400 g

- 🏠 Mjölk ¼ dl
- 🏠 Smör
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar

Kalkonwallenbergare

Kalkonfärs 300 g

- 🏠 Ströbröd ⅓ dl
- 🏠 Mjölk ½ dl
- 🏠 Äggula 1 st
- 🏠 Salt 3 krm
- 🏠 Svartpeppar
- 🏠 Smör

Dillstekt kål

Bananschalottenlök 1 st

- Vitkål 300 g
- Dill 20 g
- 🏠 Smör
- 🏠 Flytande honung ½ msk
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar

1. Värm ugnen till 180°C (varmluft) eller 200°C (vanlig).
2. **Potatispuré:** Skala och koka mospotatis mjuk i lättsaltat vatten. Häll av potatisen och blanda med mjölk och en klick smör. Vispa till en puré med elvisp. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
3. **Kalkonwallenbergare:** Blanda ströbröd, mjölk, äggula, salt och nymald svartpeppar i en bunke. Blanda ner kalkonfärs. Häll upp mer ströbröd på en tallrik. Forma färsen till 2 biffar (med blöta händer) och vänd i ströbrödet. Stek i en stekpanna med lite smör ca 2 min per sida. Lägg över i en ugnform och tillaga klart mitt i ugnen ca 10 min, tills biffarna är genomstekta (innertemp 72°C).
4. **Dillslungad kål:** Finhacka bananschalottenlök. Skär vitkål i mindre 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. Finhacka dill och vänd ner i kålen.
5. Servera kalkonwallenbergare med potatispuré och dillslungad kål.