



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Fläskwallenbergare med potatispuré och äppelsallad

Potatispuré

Mospotatis 400 g

🏠 Mjölk 1 dl

🏠 Smör

🏠 Salt

🏠 Svartpeppar

Fläskwallenbergare

Ströbröd ½ förp

Fläskfärs 250 g

Ströbröd ½ förp

🏠 Mjölk ½ dl

🏠 Ägg 1 st

🏠 Salt ½ tsk

🏠 Svartpeppar

Äppelsallad

Rött äpple 1 st

Torkad salvia 1 tsk

Mixsallad 30 g

🏠 Vitvinsvinäger ½ msk

🏠 Olivolja

🏠 Salt

🏠 Svartpeppar

1. Värm ugnen till 175°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. **Fläskwallenbergare:** Blanda ströbröd, mjölk, ägg, salt och nymald svartpeppar i en bunke. Blanda ner fläskfärs. Häll upp extra ströbröd på en tallrik. Forma färsen till 2 biffar (med blöta händer) och vänd i ströbröd. Stek i en stekpanna med smör ca 2 min per sida. Lägg över i en ugnform och tillaga klart mitt i ugnen ca 10 min, tills biffarna är genomstekta.

4. **Äppelsallad:** Tärna äpple och lägg i en skål. Blanda med vitvinsvinäger, olivolja, torkad salvia, salt och lite nymald svartpeppar. Blanda ner mixsallad.

5. Servera fläskwallenbergare med potatispuré och äppelsallad.