



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Fläskwallenbergare med potatispuré och äppelsallad

Potatispuré

- Mospotatis 400 g
- 🏠 Mjök 1 dl
- 🏠 Smör
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar

Fläskwallenbergare

- Ströbröd ½ förp
- Fläskfärs 250 g
- Ströbröd ½ förp
- 🏠 Mjök 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 mjök och en klick smör. Vispa till en puré med elvisp. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
3. **Fläskwallenbergare:** Blanda ströbröd, mjök, 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.