



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Kalkonwallenbergare med potatispuré och dillslungad kål

## Potatispuré

Mospotatis 400 g

🏠 Mjök ¼ dl

🏠 Smör

🏠 Salt

🏠 Svartpeppar

## Kalkonwallenbergare

Ströbröd ¾ förp

Kalkonfärs 300 g

Ströbröd ¼ förp

🏠 Mjök ½ dl

🏠 Äggula 1 st

🏠 Salt 3 krm

🏠 Svartpeppar

🏠 Smör

## Dillstekt kål

Bananschalottenlök 1 st

Vitkål 300 g

Dill 20 g

Flytande honung 1 förp

🏠 Smör

🏠 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 mjök och en klick smör. Vispa till en puré med elvisp. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.

3. **Kalkonwallenbergare:** Blanda ströbröd, mjök, 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 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. **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.