



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Kalkonwallenbergare med potatispuré och dillslungad spetskål

Potatispuré

Mospotatis 400 g

🏠 Mjök 1 dl

🏠 Smör

🏠 Salt

🏠 Svartpeppar

Kalkonwallenbergare

Ströbröd $\frac{3}{4}$ förp

Kalkonfärs 300 g

Panko 1 förp

🏠 Mjök $\frac{1}{2}$ dl

🏠 Äggula 1 st

🏠 Salt 3 krm

🏠 Svartpeppar

🏠 Smör

Dillslungad spetskål

Bananschalottenlök 1 st

Spetskål 200 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, ägg, salt och nymald svartpeppar i en bunke. Blanda ner kalkonfärs och forma till 2 biffar. Färsen blir ganska lös så forma färsen med blöta händer. Lägg panko på en tallrik. Vänd biffarna i panko.

4. Hetta upp smör i en stekpanna. Stek de panerade biffarna ca 2 min per sida. Lägg över i en ugnform och tillaga klart mitt i ugnen ca 10 min, tills biffarna är genomstekta.

5. **Dillslungad spetskål:** Finhacka bananschalottenlök och dill. Skär spetskål i grova 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. Dra från värmen och blanda ner dill.

6. Servera kalkonwallenbergare med potatispuré och dillslungad spetskål.