



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Fläskwallenbergare med potatispuré och äppelsallad

### Potatispuré

- Mospotatis 400 g
- Mjök 1 dl

### Fläskwallenbergare

- Ströbröd ½ förp
- Mjök ½ dl
- Ägg 1 st
- Salt ½ tsk
- Fläskfärs 250 g
- Ströbröd ½ förp

### Äppelsallad

- Rött äpple 1 st
- Vitvinsvinäger ½ msk
- Torkad salvia 1 tsk
- Mixsallad 30 g

### Att ha hemma ●

- Ägg, Mjök, Olivolja, Salt, Smör, Svartpeppar, Vitvinsvinäger

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.