



**Wallenbergare på Rinkeby kalkonfärs med 4 portioner
rårörda lingon, brynt smör, potatismos och dillsvängda ärtor**

Wallenbergare

400 g kalkonfärs
2 äggulor
1 dl vispgrädde
1 tsk salt
2 krm nystött vitpeppar
1 krm svartpeppar
1 dl ströbröd
25 g smör

Rårörda Lingon

1 ½ dl lingon (färska eller frysta)
¼ dl socker

Wallenbergare

Blanda färsen med äggulor, grädde, salt och peppar till en ganska lös smet. Strö ut hälften av ströbröd på en skärbräda. Forma biffar av färs smeten och lägg ut på ströbrödet. Strö resten av ströbrödet över biffarna. Stek biffarna på medelvärme i smöret, ca 3 minuter på varje sida utan att de tar för mycket färg.

Rårörda Lingon

Blanda försiktigt socker och lingon tills sockret löst sig.

Brynt smör

Smält smöret på medelvärme tills det börjar få en gyllenbrun färg och dofta nötigt.

Potatismos

Skala och mjukkoka potatisen i saltat vatten. Häll av vattnet och tillsätt mjölk och smör. Stompa eller vispa moset slätt. Smaka av med salt och peppar

Dillsvängda ärtor

Blanda alla ingredienser just innan servering.

Brynt smör

50 g smör

Potatismos

800 g potatis
2 dl mjölk
25 g smör
Salt och peppar

Dillsvängda ärtor

250 g gröna ärtor
2 msk grovhackad dill
½ msk vinäger
2 msk olivolja
Salt och peppar



www.rinkebystrutskalkon.se
info@rinkebystrutskalkon.se
Tel: 0155-210800
Mobil: 070-5210800