



## Wallenbergare

400 g finmald dovfärs

6 st äggulor

4 dl vispgrädde

Salt

3 skivor vitt formbröd

1 dl plockade örter

Blanda färsen med äggulor och tillsätt sedan grädden i en tunn stråle till en homogen massa. Ställ i kylan. Mixa bröd och örter till grönt ströbröd. Forma köttmassan till biffar och vänd i ströbrödet. Stek på medelvärme och ställ i ugn i ca 6 min på 150 grader.

### Potatispuré

400 g mjölig potatis

150 g smör

3 dl varm mjölk

Salt

Koka potatisen mjuk och häll av. Lägg i smör, mosa och späd med mjölk till en slät puré. Vispa purén fluffig.

Servera med brynt smör, sockerärtor och kalvsky.