

# Landskrona Direkt och eleverna vid Restaurang Selma presenterar:

## Wallenbergare

### Wallenbergare

Som små lätta moln – så ska de smaka, Wallenbergarna. Det krävs att alla ingredienser är lika kalla, redskapen likaså; byttor, kannor, knivar och skedar. Allt måste in i kylen. Sedan går det som en dans om man hjälper till med ett par väl rengjorda händer.

### Det här behöver Du:

350 g kalvfärs, helst finare kött av innanlår  
4 äggulor  
3-4 dl vispgrädde  
1 tsk salt  
1/2 krm peppar  
12 msk finrivet vitt formbröd

### Tillbehör:

3 dl gröna ärtor  
potatismos  
rårörda lingon

### Så här gör Du:

Ställ alla skålar och skedar tillsammans med alla ingredienser i kylskåpet några timmar före tillagningen. Färsen kommer inte att ta till sig grädden annars och då skär sig biffarna.

Lägg färsen i en iskyld bunke och ställ den i en större med is. Rör i saltet, peppar. Arbeta snabbt, blanda ordentligt.

Rör i äggulorna ett i taget och sedan grädden i små skvättar om ungefär en matsked i taget. Smeten ska vara lite rinnig. Ställ in i kylen och låt vila en timme.

Kör kantskuret formbröd i matberedaren eller smula det mycket fint för hand. Bred ut i ett tunt lager på folie. Fukta händerna i ljummet vatten och forma biffar av den lösa kalvsmeten. Vänd dem snabbt i rivebrödet och stek i smör ungefär två minuter på varje sida.

Lägg biffarna i en ugnsfast form och ställ i ugnen 200 grader nedersta falsen. Låt biffarna steka färdigt 6–8 minuter.

Maträtten sägs vara uppkallad efter häradshövding Marcus Wallenberg, vars svärfar var läkare och kokboks författare.