

WALLENBERGARE

Ca. 100 stycken

Du behöver:

10 kg Purply formbar färs
700 g havregryn, glutenfria mixade
150 g gul lök, tärnad
50 g timjan, färsk
Växtbaserad matlagingsgrädde
100 g kalv- eller lökfond
500 g ströbröd
Salt och peppar efter smak
Rapsolja eller margarin att steka i

Gör så här:

1. Gör smeten till biffar och lägg i ett bleck med ströbröd.
2. Vänd dem i ströbrödet och gör ett stektest med en liten bit för att fastställa att du är nöjd med sälta och smak
3. Efter du vänt alla i ströbröd så steker du alla biffar i stekpanna eller stekbord på medelvärme så att de får lätt stekyta.
4. Ugnstek dem sedan på 180 grader till 70 grader innertemp.

Servera med kokt potatis, lingon och gräddsky, eller på klassiskt vis med mos, lingon, ärtor och skirat smör.

Färsk timjan är supergott till. Har du ingen färsk timjan till biffarna? Byt ut mot 20 g torkad timjan. För en havets Wallenbergare så kan du istället för lök- eller kalvfond tillsätta smaker av marin karaktär tex matjesspad, fiskfond eller fisksås, och istället för timjan använda dill. Lingon är lika gott till servering.

Purply

[purply.se](https://www.purply.se)