

# Havets wallenbergare

Ingredienser till 4 portioner

400 gram fiskfärs, blanda gärna lax och gädda.

3 deciliter grädde.

1 ägg.

Salt och peppar.

3 deciliter rivet vitt färskt bröd eller 2 deciliter ströbröd.

Potatispuré:

600 gram potatis.

1 ½ deciliter mjölk.

1 ½ deciliter grädde.

50 gram smör.

Salt och peppar.

Gör så här.

Kör fisken i en mixer, salta lätt, häll i grädde lite åt gången tills du får en jämn smet. Tillsätt ägget och mixa luftigt. Låt det stå en stund. Smaka av med salt och peppar. Forma smeten till fyra biffar, vänd biffarna i det rivna brödet. Stek biffarna frasiga på ganska låg temperatur.

Koka potatisen, ånga av den och pressa den i potatispress.

Tillsätt övriga ingredienser och vispa till ett luftigt mos. Smaka av med salt och peppar.

Servera med rårörda lingon, skirat smör och kokta gröna ärtor eller sockerärtor.