



SPANOS GULDIGA ÄRTBIFFAR



INGREDIENSER

- 2 kg Gudruns vegansk ärtfärs
- 1 kg fast potatis
- 2 st gula lökar
- 4 dl olivolja
- 4 st vitlök solo
- 3 msk dijonsenap
- 2 msk sambal olek
- 4 msk torkad timjan
- 0,5 dl grönsaksbuljongspulver
- 3 dl maizenapulver
- 2 dl färsk hackad dill
- 2 dl ströbröd
- Panko ströbröd till panering
- Rapsolja till stekning

GÖR SÅ HÄR

Emil Spanos på Norrboda förskola lagar guldiga ärtbiffar på svensk gulärta med smak av dill, dijonsenap och vitlök.

Ca 50 stycken tillagningstid 1 timme

Börja med att koka potatisen mjuk, under tiden hacka lök och vitlök smått och stek dom i rapsolja till dom har mjuknat, ställ åt sidan för att svalna,

Lägg den kokta varma potatisen i en degblandare och håll på olivoljan, blanda ordentligt till konsistensen som liknar potatismos, låt svalna något medan du mäter upp dom övriga ingredienserna och håll dom ner i potatisblandningen, blanda ordentligt och låt sedan smeten stå i ca 10 min.

Forma smeten till bollar på 65?70 gram styck och platta till dom i pankoströbrödet och stek på mellan låg värme tills dom har fått fin färg

Servera gärna med lim & lökaioli samt örtris

