



KALKONFÄRSBIFFAR MED NÖTLEVER



INGREDIENSER

- 8kg kalkonfärs
- 2kg nötlever (Gudruns)
- 2,5kg kokt riven potatis
- 1l vispgrädde
- 100g potatismjöl
- 190g salt
- Lökpulver
- Vitpeppar
- Paprikapulver
- Timjan
- Koriander malen

GÖR SÅ HÄR

Detta recept är framtaget av kocken Thomas Granberg som jobbar på Myråsskolan i Borås, ca 130st biffar á 100g. Ett lättlagat recept som är väldigt uppskattat av eleverna i skolan.

- Blanda alla ingredienser och saltet så att det binder
- Smaka av med kryddorna och forma sedan till små biffar á 100g
- Stek i valfritt fett till en inner temperatur på 72 grader.