KALKONFÄRSBIFFAR

INGREDIENSER

- Potatis skalad 2,5kg
- Kalkonfärs 7kg
- Ungnötslever 2kg (Gudruns)
- Vispgrädde 1l
- Potatismjöl 100g
- Salt med jod 50g
- Lökpulver 10g
- Vitpeppar malen 10g
- Paprika pulver 10g
- Timjan torkad 10g
- Koriander malen 10g
- Margarin mjölkfritt flytande 200g

GÖR SÅ HÄR

Thomas Granberg på Myråsskolan i Borås lagar kalkonfärsbiffar med nötlever. Receptet är beräknat till 100 portioner.

Gör såhär:

1. Koka potatis, kyl ned och riv
2. Bland kalkonfärs, leverfärs, riven potatis, vispgrädde, potatismjöl & alla kryddor till en jämn smet
3. Gör ett stekprov och smaka av
4. Forma till 100g stora biffar & stek tills innertemperaturen är 72°C