



Gäddwallenbergare

Ingredienser:

1 kg gädda (filé) (behöver ej ta bort alla benen)

1 l vispgrädde (40%)

2 st äggulor

Ca 1-2 tsk salt

Peppar

Ca 50 g dill (hackad)

1 st citron (endast saften)

Panko/Ströbröd

Smör

Gör så här: Skär gäddan i mindre bitar och mixa med salt. Tillsätt äggulorna och sedan grädde i tunn stråle under mixning. Håller man för fort är risken stor att det spricker. Man får inte heller mixa den för länge, då är risken stor att smeten blir för varm och spricker av den anledningen istället.

Passera sedan färsen för att få bort de resterande benen. Blanda med övriga ingredienser. Smaka av. Smeten kommer vara rätt kladdig. Tips! Låt smeten ligga i en spritspåse i kylan över natten.

Häll panko/ströbröd på en tallrik. Splitsa sedan ut valfri mängd så ni får exakt den storleken på wallenbergaren som ni önskar. Vänd wallenbergaren med en stekspade för att få panko/ströbröd runt om och forma till fina "biffar". Då kan man hantera denna kladdiga smet utan problem. Fortsätt proceduren tills all smet är slut.

Man kan antingen steka dem i mycket smör tills de är helt färdiga eller steka dem runt om och köra klart i ugnen. Gärna på en ugnstemperatur på max 90°C för att få så fina och saftiga wallenbergare som möjligt.

Gäddwallenbergaren är helt klar när den fått en mittentemperatur på ca 82°C.

Man kan också frysa ner dem en och en och ta fram när man behöver.