

Johnny´s

Kroppkakor med knaperstekt ostronskivling från Svamphuset

Varje inbiten kroppkaksälskare har sitt favoritrecept vare sig det är öländska eller småländska läckerheter man föredrar och inget annat är gott nog!

Här sticker jag ut hakan och utmanar med svampfyllda kroppkakor☺

Grundreceptet på kroppkakan har jag valt att göra på öländskt manér med både kokt och rå potatis för det är min favorit men prova med småländska på enbart kokt potatis om du föredrar det.

8 portioner (gör en rejäl sats när du ändå står vid spisen)

- Ingredienser till fyllningen:
- 500 gram färsk ostronskivling i tärningar (1*1 cm) från Svamphuset
- ½ dl neutral rapsolja
- 2 msk smör
- 1 stor gul lök, finhackad
- 1-2 msk kryddpeppar + salt efter smak.
- Ingredienser till potatisdegen:
- 2 kg rå oskalad potatis av mjölig sort som bintje eller asterix
- 400 g kokt, kall skalad mjölig potatis
- 2 dl vetemjöl
- ½-1 msk salt
- Mjöl till utbakning

Så här gör du:

Stek svampen väl i olja och smör till den får fin färg och börjar bli lite frasig.

Sänk värmen och tillsätt kryddor och finhackad lök som får fräsa med till löken är mjuk och genomskinlig men inte fått färg. Låt fyllningen svalna i en skål medan degen förbereds.

Skala och finriv den råa potatisen. Låt vätskan rinna av i ett durkslag över en skål och pressa sedan ur vätskan ordentligt i en handduk.

Pressa den kokta potatisen med en potatispress, blanda den med den råa potatisen, vetemjölet och saltet till en fast och smidig deg.

Koka upp lättsaltat vatten i en eller flera stora kastruller. Forma degen till 3 rullar som delas i 10 bitar vardera, forma bitarna till bollar och gör en grop som fylls med svamp. Nyp ihop kroppkakorna ordentligt och låt sjuda i vattnet i 45-60 minuter. Koka i omgångar om du inte har kastruller så det räcker. Servera varma med rårörda lingon, skirat smör och/eller tunn vispgrädde. Eller du...

När vi ändå brutit mot traditionerna, varför inte prova ett kantarell smör som tillbehör?



Tips på sida 2.

Tips 1: Överblivna kroppkakor är fantastiskt goda att steka som dom är eller baconlinda och lägga på grillen eller steka dagen efter. Fäst gärna baconet med okokt spaghetti, när kroppkakan är genomvarm är spagettin mjuk på insidan och du kan äta utan risk att sätta tänderna i en kvarglömd tandpetare.

Tips 2: Låt kokvattnet kallna och häll av en del av det, baka sen ett saftigt och gott bröd på det simmiga spadet från botten av grytan.

Tips 3: Vill man prompt ha kroppkakor med fläskfyllning så lovar jag att ett lass knaperstekt ostronskivling är ett fantastiskt tillbehör och glöm inte lingonen!

