

Oppskrift

# Fleskefylte raspeballer med kålrotstappe, gardspølse og sprøstekt bacon



1

Lag raspeballene ved å dele bacon i biter og kok mør i vann, ca. 20 minutter. Mos kokte poteter med revete rå potet og bland inn mel og salt.

**2**

Form til baller, press ned tommelen for å lage et hull og fyll med kokt bacon. Sørg for at baconbitene er godt dekket.

**3**

Kok opp kraften og la raspeballene småkoke i 30-40 minutter. La vossakorven koke med de siste 15 minuttene.

**4**

Skrell og del kålrot og gulrøtter i biter. Kok myke i lettsaltet vann, ca. 30 minutter. Mos med salt, pepper og smør.

**5**

Del bacon i biter og sprøstek i en varm panne. Vend inn 1 ss smør og server til raspeballer, gardspølse og kålrotstappe.

## **Produkter i denne oppskriften**

Eldhusrøykt Gardspølse 1,8kg Fr Enh



## Ingredienser

Eldhusrøkt bacon 300 g

Eldhusrøkt gardspølse 1 stk

### Raspeballer

Eldhusrøkt bacon 300 g

Rå potet 700 g

Kokte poteter 400 g

Byggmel 160 g

Hvetemel 2 ss

Salt 1 ts

Kraft ( gjerne fra kokt svineknokke) 1-2 liter

### Kålrotstappe

Kålrot 1 kg

Gulrøtter 3 stk

Salt 2 ts

Pepper 1 ts

Raspeballer  
Kålrotstappe

Smør

3 ss