

Oppskrift

Comfort Cravings - Grandma core - Raspeballer med skivet bog, bacon, rotmos og hvit saus



1

Bog og kraft

Legg bogskivene i en kjele med kaldt vann og kok opp. Hell av vannet og skyll kjøttet godt for å fjerne urenheter. Legg kjøttet tilbake i kjelen sammen med grovkuttet løk, gulrot og selleri. Dekk med vann, tilsett salt og hele pepperkorn, og la det småkoke under lokk i ca. 3 timer, til kjøttet er mørt. La kjøttet bli liggende i kraften til servering. Sil av kraften og sett til side til saus.

2

Raspeballer

Skrell potetene og riv dem fint. Bland inn salt og mel til en fast, litt klisset deig. Form runde baller med fuktige hender. Kok opp en stor kjele med lettsaltet vann og la raspeballene trekke rett under kokepunktet i ca. 30–40 minutter, til de er gjennomkokte.

3

Rotmos

Skrell og del grønnsakene i jevne biter. Kok dem møre i lettsaltet vann i ca. 30–40 minutter. Hell av vannet og tilsett smør og fløte. Mos til ønsket konsistens. Smak til med salt og sitronsaft. Dryss rikelig med grovknust sort pepper over ved servering.

4

Bacon

Del bacon i biter og stek det sprøtt i panne. La det renne av på papir.

5

Hvit saus

Smelt smør i en kjele og rør inn melet. Spe med varm kraft under omrøring. Tilsett melk og la sausen småkoke i ca. 5 minutter. Rør inn crème fraîche, sukker og hvitvinseddik. Smak til med salt og pepper og dryss over finhakket gressløk.

6

Servering

Server raspeballene varme med skiver av bog, sprøstekt bacon, rotmos og rikelig med hvit saus.

Produkter i denne oppskriften

Bog av Uingsau Skivet Fr Pk



Ingredienser

Bog og kraft

Gilde Uingsau bog i skiver	2 kg
Løk	150 g
Gulrot	200 g
Selleri	100 g
Salt	7 g
Sort pepper	5 g
Raspeballer	
Poteter	2 kg
Salt	10 g
Byggmel	120 g
Hvetemel	60 g
Rotmos	
Kålrot	1 kg
Gulrot	700 g
Persillerot	300 g
Fløte	2,5 dl
Smør	250 g
Flaksalt	10 g
Sitronsaft	5 g
Grovknust sort pepper	10 g

Bacon

Gilde Bacon tørrsaltet, skivet

600 g

Hvit saus

Smør

75 g

Hvetemel

75 g

Kraft fra kjøttet

5 dl

Melk

4 dl

Crème fraîche

1 dl

Sukker

15 g

Hvitvinseddik

30 g

Salt og pepper

Gressløk

10 g