Hjemmelagde Joikakaker



Ingredienser

Reinsdyrkjøttboller:
♥ 400 g reinsdyrskav
♥ 200 g kjøttdeig (av storfe)
♥ 400 g medisterdeig
♥ 2 egg
♥ 4 ss potetmel
♥ 1 ss salt
♥ 1 ts malt pepper
♥ 1 dl helmelk

Saus:
♥ 5 ss smør
♥ 5 ss hvetemel
♥ 1 liter viltkraft (se tips)
♥ 3 dl kremfløte
♥ 75 g brunost (fløtemysost)
♥ kvernet salt og pepper

Servering:
♥ kokte poteter
♥ tyttebærsyltetøy
♥ flatbrød
♥ brokkoli eller andre grønnsaker

Fremgangsmåte

Finn frem reinsdyrskav, kjøttdeig og medisterdeig (eller bruk medisterfarse). Reinsdyrskavet kjøpes som regel frossent, så la kjøttet tine helt.

Ha reinsdyrskav i en food processor. Kjør kjøttet sammen så det blir mest mulig most. Tilsett kjøttdeig og kjør videre så kjøttet blander seg. Ha så i medisterdeigen (eller -farsen) og kjør dette sammen. Når kjøttet er godt blandet sammen, blandes eggene i. Tilsett deretter potetmel, salt og pepper. Kjør også dette sammen og spe med melken.

Du skal da få en klissete kjøttmasse, som likevel er fast nok til at du kan forme små boller med hendene. Bruk en teskje som du vasker ofte i kaldt vann, og tilpass fasongen på kjøttbollene med hendene. Husk å lage bollene små. Det er nødvendig å skylle hendene ofte. □□ Form alle kjøttbollene klare før du begynner på sausen.

Sausen:
Smelt smøret i en kjele og la det brunes godt men du visper i det. Tilsett hvetemelet og visp i det slik at du får en tykk jevning. Spe med viltkraft, litt om gangen mens du visper, slik at du får en klumpfri saus. La sausen småkoke i noen minutter (dette gjøres for å fjerne melsmaken på sausen).

Ha sausen over i en større gryte. Tilsett kremfløte og brunost (og eventuelt laurbærblad, einerbær og tyttebærsyltetøy, se tips). Rør rundt til brunosten har smeltet. Smak til sausen med kvernet salt og pepper.

Legg de små kjøttbollene forsiktig ned i sausen. La de trekke /småputre i den varme sausen i ca. 20 minutter. Bruk middels varme så sausen ikke svir seg i bunnen, og rør forsiktig rundt i kjelen (se tips).

Kok imens poteter og eventuelt brokkoli. Server kjøttboller og saus med kokte poteter, brokkoli, tyttebærsyltetøy og flatbrød.

Tips

♥ Jeg legger her kjøttbollene direkte ned i sausen uten å steke dem i panne først. Dermed blir det ikke stekeskorpe på kjøttbollene som ligger i sausen. Det gjør imidlertid også at man må være ekstra forsiktig med å røre rundt i kjelen før kjøttbollene har blitt faste, ellers vil de lett gå i stykker eller miste fasongen.

♥ Det er ikke noe i veien for å steke kjøttbollene i en stekepanne med litt smør før du har dem i sausen, hvis du foretrekker det.

♥ Jeg har her brukt ferdigkjøpt viltkraft som gir veldig god smak på sausen. Du kan spe sausen med litt ekstra vann eller fløte hvis du synes at den er for tykk.

♥ Jeg tilsetter ofte et par laurbærblad, 1 spiseskje tørkede eierbær og 1 ss tyttebærsyltetøy for å få ekstra god smak på sausen.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/hjemmelagde-joikakaker