

Kroppkakor (4-6 portioner)

Min svärmor Inger brukade göra kroppkakor någon gång om året. Barnen med familjer bjöds in och så blev det fest. Till mig och min man gjorde hon kroppkakor med svampfyllning, och de var jättegoda. Vi brukade alltid få med oss en liten matlåda hem också.

Det är inte så omständigt att göra kroppkakor som man kanske tror. Och när man väl gjort dem så är det väldigt praktiskt och snabbt att kunna plocka fram ett färdigt mål ur frysen. Jag fyller dem med svamp och lök eller med någon "soja-goja."



ca 1 kg vinterpotatis

2 ägg eller motsvarande mängd vegansk äggersättning

2,5 dl siktad dinkel eller vanligt vetemjöl

1 tsk salt

Fyllning

120 g smakrik svamp eller vegobacon (jag tog Eldorados). Vegokorv går nog också.

1-2 gula lökar

salt

Kokning

2 liter vatten

1 msk salt

Koka helst potatisen en dag i förväg. Skala och pressa den med potatisspress i en bunke medan den är varm. Täck över och låt den svalna. Även fyllningen kan förberedas i förväg. Skär svamp/sojabacon i små bitar och hacka löken. Stek i litet olja, smaka av med salt och låt svalna.

Koka upp vatten och salt i en stor gryta. Blanda den pressade potatisen med uppvispade ägg/äggersättning, mjöl och salt. Arbeta bara ihop degen, knåda inte.

Forma degen till en tjock rulle på mjölad skärbräda. Skär den i 12 lika stora bitar. Gör en grop i varje bit och lägg i ungefär 1 msk fyllning. Rulla ihop bitarna till runda bullar så fyllningen täcks. Lägg ner hälften av kroppkakorna i kokande vatten. Låt dem sjuda i vattnet tills de flyter upp och därefter ca 5 minuter till. Tag upp dem med hålslev och koka resten på samma sätt.

Kroppkakorna brukar traditionellt ätas med lingonsylt eller tunn grädde. Vi tycker rödbetsketchup passar bra (se separat recept) och gärna färska grönsaker till.

Tips: Kroppkakor passar bra att frysa. Man kan värma dem i ugnen eller dela dem i två delar och steka i stekpanna. Jag använde äggersättning "No Eggs" och potatisdegen höll ihop bra.

Suzanne Gundler