



VEGETARISK

Helenas kroppkakor med kantareller

Kock: **Helena Ekman** Tid: **50 min** Portioner: **6**



Vegetariska kroppkakor - har du testat det? Smakar ljuvligt med kantareller, rårörda lingon och brynt smör.



INGREDIENSER

Kroppkakorna

1 kg mjölig potatis
1,5 dl potatismjöl
3 st äggulor
75 g brynt smör
1 st zest från citron
salt
1/2 tesked cayennepeppar

Kantarellröra

200 g färska kantareller
2 msk smör

1 st gul lök finhackad
2 st finhackade vitlöksklyftor
1/2 kruka hackad persilja
1 dl riven parmesanost
1 st citronzest
salt och peppar
1 gnutta chiliflakes

Tillbehör

1 dl rostade hackade hasselnötter
100 g brynt smör
1,5 dl rårörda lingon el lingonsylt
1/2 kruka hackad persilja

GÖR SÅ HÄR

- 1 Skala & koka potatisen & låt svalna lite.
- 2 Pressa potatisen och blanda med potatismjöl, äggulor, salt, lite cayennepeppar, brynt smör (också svalt) samt lite zest från citron.
- 3 Rulla till små bollar - blev 24 st för mig.
- 4 Fyllning: Stek kantareller i torr panna så att vattnet släpper.
- 5 Tillsätt smör, hackad gul lök, hackade vitlökar, hackad persilja, riven parmesan, zest från citron, salt, peppar & lite chiliflakes. Rör om och stek några minuter.
- 6 Gör små hål i potatisbollarna och lägg i fyllning & täck över så att fyllningen ligger gömd. Blir lite fyllning över. Spar den till garnering.
- 7 Lägg hasselnötter på en plåt - 200 grader i ugnen ca 10 min så skalet släpper. Hacka lätt.
- 8 Gör rårörda lingon genom att blanda 1 dl tinade lingon och ca 0,6 dl socker. Rör om tills det inte längre knastrar.
- 9 Ta en kastrull med kokande lättsaltat vatten och lägg i kroppkakorna. Låt koka ca 5 min eller tills de flyter upp. Lyft ur med hålslev och lägg på skärbräda.
- 10 Bryn lite smör.

11

Lägg upp kroppkakor på tallrik, lägg en klick rårörda lingon, ringla på brynt smör, lägg lite hackade hasselnötter, lägg på lite av fyllningen & garnera med persilja.