KÖTT

Kroppkakor med skinka och brynt smör

Kock: **Helena Ekman** Tid: **50 min** Portioner: **4**

Har ni precis som jag en del rester från julbordet? Kanske är kul att göra något annat med dessa rätter?

En klassiker som jag brukar göra är pyttipanna på korv, köttbullar, skinka, potatis och gul lök. Det blir jättegott! En annan rätt som jag gjorde i år var dessa kroppkakaor. Det blev också supergott och jag serverade haricot verts till. Det blir 12 st kroppkakor.

50

INGREDIENSER

8 st stora mjöliga potatisar
1 gul lök
smör
400 g julskinka
salt & peppar
50 g smör att bryna
1,5 dl potatismjöl
3 äggulor
Vid serbering
rester av fyllningen
1 näve haricot verts

brynt smör

GÖR SÅ HÄR

1. Skala och koka potatisarna i lättsalatat vatten i ca 10 minuter. Låt svalna lite.

2. Hacka löken och mjukstek i smör. Skär julskinkan i små tärningar och fräs en stund med löken. Salta & peppra.

3. Bryn smöret.

4. Pressa potatisen och blanda med potatismjöl, äggulor, salt och brynt smör (som svalnat lite). Rör ihop.
Dela en näve haricot verts i mindre bitar och koka några minuter. Sparas till servering.
Rulla 12 runda bollar av potatissmeten. Gör små hål i potatisbollarna och lägg i fyllning. Täck över så att fyllningen ligger gömd.
Det blir lite fyllning över. Spara den till garnering.

5. 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.
Blanda kvarvarande fyllning med haricot verts.
Lägg upp på fyllning på en tallrik, lägg på några kroppkakor och njut med lite brynt smör.