

Kroppkakor enligt Lilian Björkman

Detta är en tredagars process!

Lilian utgår oftast från en hink med potatis, 10-12 liter, och då blir det 40-50 färdiga kroppkakor. Vilken potatissort ska det vara? Härom tvistar de kunniga. Bintje är en bra sort, tycker Lilian.

Första kvällen:

Koka ca 1,5 kilo skalade potatis. Låt den bli kall och riv den sen på assistentens rivskiva!

Nästa dag:

Blanda samman:

- Ca 1,5 kilo rimmat sidfläsk, gärna i skivor som skärs halvfruset till tärningar.
- Detta blandas sen med ett par tre finhackade lökar efter smak.
- Stött eller malen kryddpeppar tillsätts, också efter smak.

Låt blandningen vila över natten. Du ska inte skära detta samma dag som kroppkakorna kokas!

Kanske behöver blandningen litet mer salt, smaka av!



Lilian bor i Hammarby



Tredje dagen, kroppkokedagen:

Riv potatisen, allt utom det som är kokt.

Krama ur vätskan genom ett tygstycke, en handduk eller annat tyg, ner i en bunke. Pressa till lagom konsistens. Låt vätskan sätta sig. Du får potatismjöl i botten, som Du kan ta litet av till smeten.

Lilian använder aldrig vetemjöl, men någon har det, så det varierar alltså.

Blanda sedan kokt och rå potatis (en knapp 1/3 del kokt), litet av potatismjölet, salt och ev. askorbinsyra för att göra kroppkakorna litet ljusare.



Sen ta en rejäl klump av potatismassan och forma till en platt kaka, lägg på rejält med fläskblandningen, vik upp väggarna runt om och sen forma en rund och fin kroppkaka, som är jämn och inte spricker!

Kroppkakorna kokas sedan i en stor gryta. De läggs i en och en i kokande spad (vatten och salt) tills det slutar koka. Lägg inte i nya kroppkakor förrän spadet kokar igen! Fyll kastrullen med kroppkakor.

De ska sjuda i ungefär en timme, tills de flyter upp! Inget lock på kastrullen, då blir det potatisvälling! Tålamod!

Tips: kroppkakespadet kan sedan användas som degvätska vid brödbak!

Om kroppkakorna inte ska ätas på kokdagen, måste de läggas på form att svalna. Nästa dag värms de i saltat vatten genom att långsamt få koka upp och bli varma.

Kroppkakorna serveras med lingonsylt, smör, grädde och någon vill ha senap till!
Eller stek dem!



Kicken Ericson och Ingalill Morén Hybbinette intervjuade Lilian.