



Farfars Kanel Köttbulla

Ingredienser

- 500 g blandfärs av nötkött och fläsk
- 0,5 dl vispgrädde
- 1 dl mjölk
- 0,5 dl ströbröd
- 1 st liten gul lök
- 1 st vitlöksklyfta
- 3 msk smör
- 1 st ägg
- 1 tsk mald kanel
- 1,5 tsk salt
- 2 krm svartpeppar

Potatismos

- 1 kg potatis
- 2 dl mjölk
- 25 g smör
- 1 – 2 tsk salt
- 2 krm svartpeppar
- 1 tsk strösocker - Bacon

Tillagning

Kanel är en av Sveriges härligaste kryddor och att här blanda den med köttbullar är en smakupplevelse.

- Blanda grädde och mjölk med ströbröd. Låt svälla ca 5 minuter
- Finhacka lök och vitlök.
- Lägg färsen i en bunke och tillsätt ströbrödsblandningen, lök, ägg och kanel. Smaksätt med salt och peppar
- Rulla små fina köttbullar och stek i smör.
- Ta inte för många åt gången - då är det lätt att de kokar i stället för att stekas.

Potatismos

Gör så här

- Koka potatisen i en stor kastrull med saltat vatten tills den är mjuk.
- Sila nu bort vattnet. Mosa potatisen med elvisp, slå på den varma mjölken under vispning till dess moset blir slätt och luftigt.
- Tillsätt smör och smaka av med salt, socker och peppar.

Tips:

- Prova smaksätta moset med något av följande, riven lagrad ost, färska hackade örter, stekta baconstrimlor, hackade salttorkade tomater, hackade oliver eller hackad brynt svamp.

Vandbakkelser Wales

Ingredienser:

- | | | |
|-----|-------|----------------|
| 80 | gram | Smør |
| 2 | dl. | Vand |
| 100 | gram | Hvedemel |
| 3 | | Æg |
| | | Fyld: |
| 2.5 | dl. | Piskefløde 38% |
| | | pynt: |
| 2 | spsk. | Flormelis |

- Tænd ovnen og indstil den på 200 grader C.
- Bring fedtstof og vand i kog. Tilsæt melet og rør med grydeske. Tag gryden af varmen og rør til dejen slipper ske og gryde. Lad dejen afkøle lidt.
- Pisk æggene let sammen et ad gangen. Tilsæt æg lidt efter lidt. Rør med elpisker hver gang.
- Sprøjt dejen ud på bageplade med sprøjtepose, eller sæt dejen på plade med to spiseskeer med god afstand.
- Sæt pladen midt i ovnen. Bagetid 20-30 minutter. Se ikke til kagerne de første 15 minutter.
- Tag en vandbakkelse ud og se om den falder sammen. Gør den det, forlænges bagetiden.
- Klip vandbakkelserne op i siden, så snart de er taget ud af ovnen. Så bliver de ikke bløde.
- Vandbakkelserne fyldes med flødeskum.
- Pyntes med sigtet flormelis eller glasur.