

Kams med mese och lingonvinäger

4 – 6 port

Fyllning

1	st	finhackad lök
1	st	finhackad vitlök
1	dl	finhackat fläsk
50	g	riven mese
20	g	tärnad lingonconfiture
2	msk	hackad persilja
		smör
		salt och peppar

Metod

Fräs lök, vitlök och fläsk i en stekpanna med lite smör. Tillsätt mese, confiture och persilja. Salta, peppra och låt svalna något.

Brynt lingon smör

200	g	smör
3	msk	lingonvinäger
1	st	lättkokad och tärnad morot
½	dl	skalad och tärnad gurka
		örter till garnering typ timjan och persilja
		salt och peppar

Metod

Koka smöret tills det är gyllenbrunt och luktar nötigt. Sila av och häll i lingonvinäger, salt och peppar. Lägg i gurka, morot och örter strax innan servering.

Kams

5	st	råa potatisar
3	st	kokta potatisar
1	dl	vetemjöl
1	dl	kornmjöl
		salt

Metod

Skala och riv den råa potatisen samt pressa ur vätskan. Pressa eller riv den kokta potatisen. Blanda ihop mjölsorterna med potatisen och salter. Forma potatis degen till en tjock rulle och skär den i bitar. Gör en fördjupning i varje bit och lägg i fyllningen. Forma runda små bollar så att fyllningen täcks. Koka upp vatten och salt. Koka bollarna några i taget och låt dem sjuda 5 min efter de flutit upp. Servera på en gång och med det brynta lingonsmöret och lingonsalsa