Oppskrift

Hjemmelagde kjøttkaker

Hjemmelagde kjøttkaker er en klassisk, norsk middag. Denne oppskriften lages med muskat, løk og egg, for ekstra god smak. Inspirasjon til tilbehør finner du nederst på siden.

1

Gjør klar ingredienser

Det kan være lurt å måle opp og gjøre klar ingrediensene til kjøttkakene før man begynner å blande sammen. Da blir det mindre søl og mer effektivt å jobbe på kjøkkenet. Sorter alt i boller og glass før du begynner å blande.

2

Bland ingrediensene og lag kjøttkakene

Arbeid saltet inn i kjøttdeigen til den blir seig. Bland deretter krydder, løk og potetmel inn i deigen. Spe med egg og melk (bytt ut melk med vann hvis du vil). Hell litt væske av gangen, arbeid godt inn i deigen før du sper igjen. Form farsen du nå har fått til runde kaker.

3

Stek kakene

Stek kakene i middels varm panne i smør eller margarin. Stek dem i ca. 5 minutter på hver side til de har fått en fin bruning.

4

Kakene er gryteklare

Ha kakene over i en gryte med kraft eller vann og la de trekke i 10 minutter.

Nå vet du hvordan du lager kanskje verdens beste hjemmelagde kjøttkaker. Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ønsker du inspirasjon til tilbehør? Klikk her og prøv en av disse oppskriftene:

Kjøttkaker med brun saus og ertestuing

Kjøttkaker med småpoteter og kantarellstuing

Ingredienser

Du trenger

Gilde kjøttdeig	400 g
Salt	1,5 ts
PRIOR egg	1 stk
Pepper	0,25 ts
Muskat	0,25 ts
Potetmel	2,5 ss
Gul løk	1 stk
Melk	2 dl

Allergener

- Egg
- Melkeprotein inkl laktose