

Vulkankjøttis

Trenger:

3 store poteter
1 stor løk
2 fedd hvitløk
1 egg
100 gr ost
2-3 vårløk
Salt og Pepper



Slik gjør du:

Grovrasp 3 store poteter, legg i kaldt vann 15 minutter, skyll godt og press ut vann.

Tilsett 800 gr kjøttdeig og 1 stor finraspet løk, 2 fedd presset hvitløk, 1 egg, 1 strøken ss salt og 1 ts pepper tilsettes, og alt blandes godt.

Dekk bollen med plast og la hvile i 30 minutter.

Del deigen i 4 like deler, lag litt avlange boller som legges i en langpanne med stekepapir. Deretter lages en fordypning i bollene som senere skal fylles. (Se bilder under)

Sett så i stekeovn på 180 grader og bollene stekes i 30 minutter.

Fyll:

Rasp 100 gr ost, og fyll i de stekte kjøttkakene, men må fremdeles ha en fordypning.

Legg deretter på et egg i hver og dryss lett med salt og pepper

Sett tilbake i stekeovnen, 180 grader i 10 minutter. Når ferdig, dryss over litt finkuttet vårløk. Klar for servering.

Tilbehør:

Salat (Denne eller din egen.)

Finkutt en isbergsalat, 1 stor tomat, 1 grønn paprika, 1 agurk, 50 gr grønne oliven og en persilledusk. Tilsett 20 gr sennep grov, 10 ml sitronsaft, 30 ml olivenolje, litt salt og pepper og bland alt godt.

Velbekomme!

En oppskrift fra <https://www.oldis.no>

Bilder av fremgangsmåte Vulkankjøttis

