

Recept 3. Överraskningsköffar

Den här rätten skapade under sent 1970.tal när jag skulle bjuda några bakfulla kamrater på en kombinerad middag/lunch. Just denna bakgrund säger mycket om rätten och vilka tillfällen den passar att servera. Detta är inget för en varm sommardag eller för tjejträffen.

Hela anrättningens hemlighet är den maffiga gräddsås som blir en av konse-kvenserna av safterna från köffarna när de steks.

Köffar uppfanns i samband med middagen när vi konstaterade att det inte var järpar utan en kombination av köttbullar och biffar = Köffar.

Ingredienser för 4 personer:

1.0 kg blandfärs
1 gul lök
1 pkt bacon
3 dl vispgrädde
3 stora saltgurkor
1 ägg
1 dl vatten
1 oxbuljongtärning
5 msk skorpmjöl
1 dl mjölk
salt och peppar
1 msk idealmjöl
100 g smör till stekning

Till köffarna serveras kokt potatis (helst mandelpotatis), lingon och en sallad bestående av rårivna morötter och iblandat några hackade apelsinklyftor.

Börja med att röra ned köttfärs, ägg, mjölk, ströbröd, finhackad lök och kryddorna i en bytta. Bearbeta väl tills degen är smidig. Späd med eventuellt lite mer mjölk eller utjämna med ströbröd.

Därefter skär baconet ca tre bitar per baconbit och dela gurkorna vertikalt i 12 långa bitar.

Platta sedan ut köttfärsen på till en fyrkant storlek 40x40 cm ca. Indela plattan i 12 delar. Använd tex en stekspade och skär ut bitarna.

Börja sedan med bitarna längs ned på den stora fyrkanten. Rulla ihop respektive fyrkant med hjälp av den snedställda stekspaden. Rulla dem täta och tryck till spetsarna på köffarna i handen. Var bestämd, fumla inte.

Därefter lägger man längsgående på respektive bit bacon och saltgurksbit. Observera lägg dessa bitar längs ned mot dig själv på köttfärsrutorna. Lägg sedan köffarna på ett fat emedan du låter smöret bryna upp. Stek sedan köffarna först på ganska stark värme och var noga med att de steks runt om, så att de inte spricker. Dra sedan ned värmen och vänd dem några gången(5 minuter ca). Lägg sedan över i en djup ugnssäker form och sätt in köffarna i 150 grader mitt i ugnen. Har du inte varmluftsugn öka med 10 grader.

Häll i vatten i stekpannan och fräs upp och häll över till en kastrull. Häll i grädden och smula oxbuljongen. Låt koka upp och smaka av. Tillsätt därefter idealmjölet och låt koka upp.

Ta fram köffarna och häll på såsen och in i ugnen igen på 100 grader.

Duka och se till att potatisen nu blir färdig. Servera allt på bordet inklusive tilltugg.

Gott till är knäckebröd med ost och mjölk.