

Matopplevelser



Komla, Kumle, Raspeball

Kjær mat har mange navn... Komle er tradisjonsmat i hele landet, med lokale variasjoner. I Rogaland skal den lages med "dott" i, det vi si enten en pølsebit, kjøttbit eller fett. Tilbehør kan være sukker, sirup eller ha komla naturell, med ett glass vanlig eller sur melk til. På Haugalandet spiser "alle" komla på torsdager... Ta gjerne turen til Røvær i sommer og spis de gode komlene de har der.

4 Porsjoner

Ingredienser:

2 stk kalde, kokte poteter

6 stk rå poteter

2 dl byggmel

½ dl hvetemel

1 ts salt

½ ts pepper

Ca 1 ½ liter mørk kjøttbuljong eller lettsaltet kraft.

Fremgangsmåte:

Kok opp rikelig med kraft eller buljong i en stor kjele. Riv potetene og bland dem med resten av ingrediensene til en komle-deig. Form små baller. La de trekke i 25-30 min. De skal **IKKE** fosskoke. Vanlig tilbehør til komle er salt kjøtt, kjøttpølse, bacon og/eller stekt flesk, kålrabi og gulerøtter, eventuelt lage gulrot- og kålbistappe. Nytes med kald melk til.

Er det rester igjen etter middagen, kan disse komlene skjæres i skiver og stekes på panna.