

Kartoffel frikadeller med urter



Skræl og kog kartoflerne. Lad dem køle af. (Hvis kartoflerne har en tynd skræl kan man evt. bruge dem med skræl.)

Saml urter fra naturen:

F.eks. bøgeblade, mælkebøtter (blade og hoveder), Ramsløg, brændenælder, skovsyre. Brændenælder overhældes med kogende vand for at fjerne den brændende virkning.

Urterne hakkes fint.

Kom kartoflerne i en skål og mos dem med en gaffel. Tilsæt resten af ingredienserne og rør blandingen godt sammen. Juster med rasp / mel til farsen har en fast konsistens.

Steg "frikadellerne" ved jævn varme (ca. 6 min. i alt).

Ingredienser:

500 g skrællede kogte kolde bagekartofler.

Urter fra nature. (I en køkkenudgave kan bruges f. eks persille)

50 g rasp (kan erstattes med hvedemel, eller kikærtemel)

4 spsk. Kikærte med (For smagen kan udelades, eller brug mere for en kraftigere smag)

2 æg

1 lille tsk salt

Peber

Rapsolie eller smør til stegning

Afprøver af Familiespejder hos Holmespejderne d. 8. maj 2016 og d. 19. maj 2019 (foto)