

Mamis Mat



Fakirens köttsockpa med klomp

Recept från Stephan Skougaard

1. Putsa köttet om det behövs. Skölj köttet under kallt rinnande vatten och torka av det med hushållspapper.
2. Bryn köttet hårt och snabbt i hälften av smöret. Spara den odiskade pannan till löken senare. Lägg köttbiten tillsammans med mörgebenen i en stor gryta, täck med saltat vatten.
3. Koka upp och låt koka i tio minuter. Skumma av.
4. Lägg i en upphackad decimeter av det gröna från purjon, tio stycken vitpepparkorn, en skivad morot, tre lagerblad och salt.
5. Koka köttet i minst en timme, tills det har blivit mörkt. När det kokat klart, ta upp köttet och låt det vila. Spara buljongen i grytan, den ska bli sockpa!
6. Hacka löken i grova bitar. Fräs den i resten av smöret på låg värme i en halvtimme.
7. Skala rotfrukterna och skär ner dem i kuber.
8. Häll fonden i buljongen. Låt sedan rotfrukterna koka i buljongen i ca 20 minuter under lock, tills potatisen är klar.
9. Skär upp köttet i tärningar, ungefär lika stora som rotsakerna. Lägg sedan i köttet och klompen (*se nedan hur du gör klomp*) i sockpan och låt det hela koka upp. Smaka av med salt och eventuellt mer fond.

Servera med en ostmacka.

Klomp

1. Koka upp vattnet och salta.
2. Blanda ingredienserna till degen, ha i mjölet sist. Det ska bli en tjock deg.
3. Använd två teskedar för att klicka ner smeten i det kokande vattnet. En halv tesked i taget. Låt det koka i fem till tio minuter.
4. Fiska sedan upp klompen med en hålslev och ställ undan på en tallrik.

Ingredienser

1kg	Högre
2	Mörgeben
8	Potatisar
4	Morötter
1	Purjolök
3	Stora gula lökar
100 g	Smör
10	Vitpepparkorn
4	Lagerblad
3-4 msk	Oxford
4-5 dl	Vatten
	Salt

Ingredienser

3	Ägg
2,5 dl	Mjök
Ca 5 dl	Vetemjöl
2 l	Vatten
	Salt
	Riven muskot



Receptet är från
avsnitt 10