Medisterkaker



Ingredienser

- ♥ 1,2 kg medisterdeig (se tips)
- ♥ 2 løk
- ♥ 5 ss potetmel
- ♥ 1 ts muskat
- ♥ 1 ts ingefær
- ♥ 1 ts allehånde
- ♥ 1 ts salt
- ♥ 0,5 ts hvit pepper
- ♥ 1 egg
- ♥ 2 dl helmelk
- ♥ 50 g smør (til steking)

Fremgangsmåte

Ha medisterdeigen i en kjøkkenmaskin med K-spade.

Skrell løken og riv den fint (se tips). Ha revet løk, potetmel, krydder og egget i bollen med medisterdeigen.

Elt dette rolig sammen i et par minutter. Spe litt og litt med melken mens kjøkkenmaskinen går på lav hastighet, helt til melken er helt inkorporert i kjøttmassen.

Smelt smør i en stekepanne. Form medisterkaker med en spiseskje og tilpass fasongen med hendene. Medisterdeigen er klissete, så skyll både skjeen og hendene ofte med kaldt vann. Stek medisterkakene på middels varme så de får fin brunfarge på begge sider.

Ha de stekte medisterkakene i en ildfast form. Dekk over med aluminiumsfolie og etterstek medisterkakene i stekeovnen ved 200°C i ca. 15 minutter så de blir gjennomstekte inni.

Server medisterkakene gjerne med poteter, brun saus, tyttebærsyltetøy og kokte grønnsaker.

Tips

♥ Medisterdeig er kvernet svinekjøttdeig (fettprosent 20 - 25 %). Må ikke forveksles med svinekjøttdeig, som er magrere (ca. 8 % fett). Medisterfarse er også et annet produkt, som er spedd medisterdeig. Hvis du vil ha medisterkaker som er glattere inni, kan du bruke 800 g medisterdeig og 400 g medisterfarse. Jeg brukte her 1,2 kg medisterdeig.

♥ Det er en fordel å ha kjøkkenmaskin med K-spade når du skal elte kjøttet smidig, men har du ikke kjøkkenmaskin, går det greit å røre medisterdeigen sammen for hånd.

♥ Jeg river løken for å få den helt most. Løken blander seg da helt med medisterdeigen og du får ikke små løkbiter i medisterkakene, som du vil få dersom du finhakker løken i stedet. Jeg bruker rivjernet på min food processor for å unngå at det skal svi i øynene, men du kan også bruke vanlig rivjern.

♥ Det kan være lurt å steke en liten bit av medisterdeigen (så liten at den blir gjennomstekt i stekepannen), bare for å smake på om du synes det er passe med salt, pepper og krydder før du steker opp alle medisterkakene.

♥ I stedet for å ettersteke medisterkakene i stekeovnen, kan du la dem trekke i varm saus eller kjøttkraft.

♥ Medisterkaker tåler fint å oppbevares i kjøleskapet i noen dager og er veldig fine å fryse.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/medisterkaker