

Rognboller - Mätikakot

½ kg torskerogn

1-2 dl fløte eller melk

250 gr farin

salt

pepper

200 gr sukkerkavring

100 gr nyretalg, hakka

sammalt hvetemel fin

Visp roгна sammen med sukker til skum, smak til med salt og pepper og tilsett resten av det tørre.

Spe ut med hvetemel til passe tykk deig.

Form deigen til passe store boller som kokes i kjøttkraft.

Sukkerkavring kan erstattes med fint sammalt hvetemel.

Kok fårekjøtt, kok bollene sammen med kjøttet og spis denne kombinasjonsnæringa.

Kilde: Terje Aronsen: Matfestivalen 19. – 21. februar 2004 i Lakselv (Foredrag)