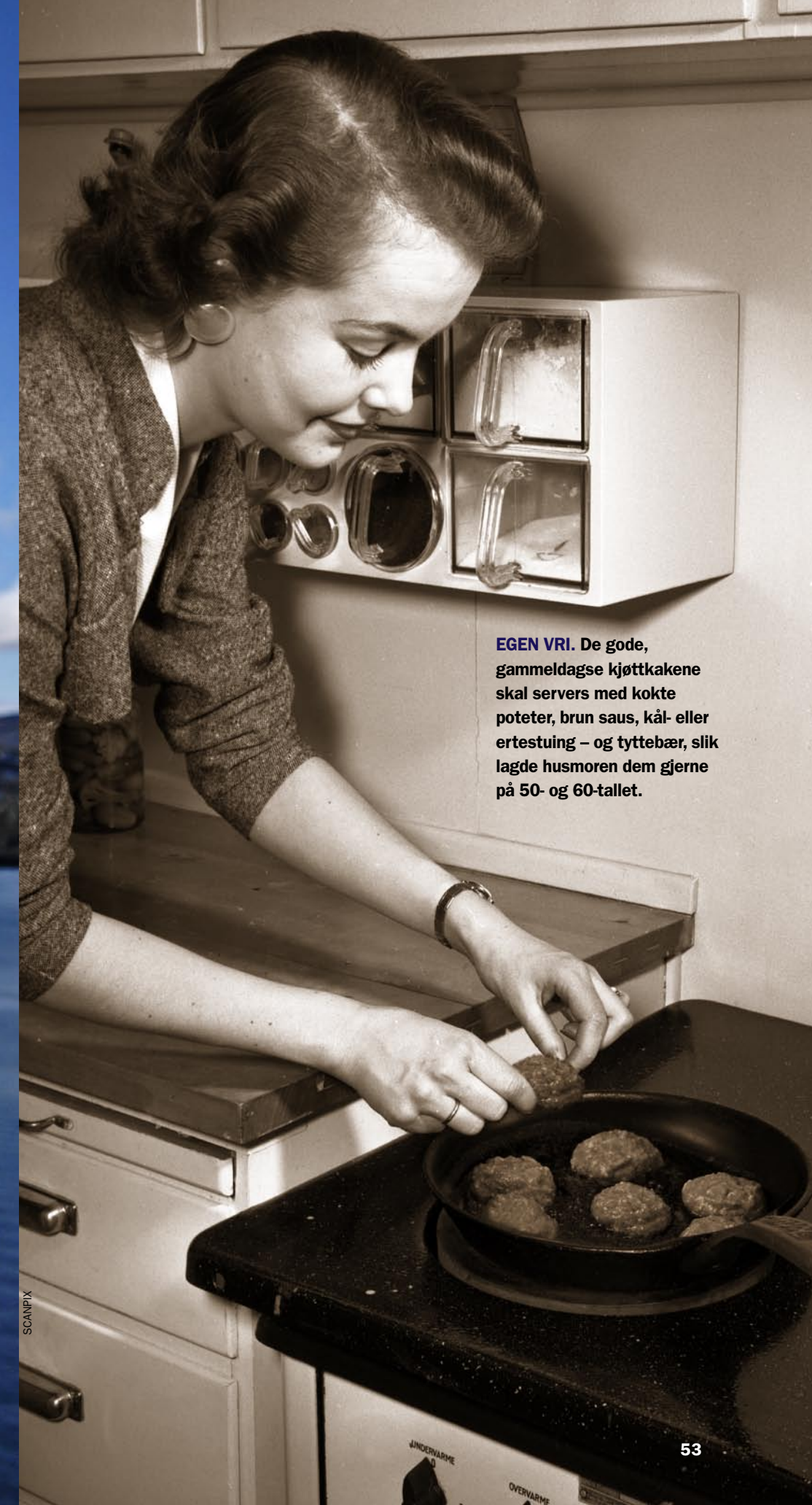


Mors KJØTT- KAKER

på fars vis

Pepper er krydderet som sikrer at Rolf lykkes med sine egenkomponerte kjøttkaker når han skal briljere på kjøkkenet. Som mange andre menn liker han å lage mat i helgene. Og kjøttkaker går aldri av moten!

TEKST: ANNE MARIT HJELME FOTO: HELGE SKODVIN



EGEN VRI. De gode, gammeldagse kjøttkakene skal serveres med kokte poteter, brun saus, kål- eller ertestuing – og tyttebær – og lagde husmoren dem gjerne på 50- og 60-tallet.

Rolf Tvedte (45) representerer den moderne mannen anno 2007. I kontrast til den hjemmeværende husmoren i tidligere tiår, kombinerer han papparollen med å være direktør og utarbeidende.

I hverdagen går det i lettvinne middagsløsninger, men når helgen kommer svinger han seg gjerne over grytene. Og mors kjøttkaker er «in» som aldri før. Men selvsagt vil individualistiske og kreative menn lage kjøttkakene på sin egen måte!

MORS KAKER PÅ ULIKE MÅTER.

I en undersøkelse gjort for Opplysningskontoret for kjøtt, sier nesten 80 prosent av alle nordmenn at mors kjøttkaker er best. De fleste av oss spiser kjøttkaker mer enn en gang i måneden. Og det er ingen tvil om hva som er den beste oppskriften på kjøttkaker – det er mors!

– Oppskriften min er ikke så original, den er tuftet på min mors og mormors gamle oppskrifter. Men det er spennende å gjøre ting på min egen måte, og da er det bruen av pepper som kjennetegner og setter en spiss på min oppskrift. Jeg peprer deigen godt og kakene utenpå mens de steker, og det gjør jeg for å kunne være lettere med saltbøssen, sier Rolf og gjør det klart at kjøttkaker – det tuller man bare ikke med.

Alle har et forhold til dem, og alle har sin egen spesielle oppskrift. Den har gjerne gått i arv i generasjoner og blir fulgt slavisk. Noen tør eksperimentere, men for mange er slingringsmonnet lite. Enten bruker du kavring i kjøttkakene, eller så gjør du det ikke. Smaken av mors kjøttkaker er forskjellig. Men basisen er den samme; malt kjøtt og krydder.

STØRRELSEN ER VIKTIG. Men kjøttkakene må ikke være for store, mener Rolf, som liker dem små og lette, og litt løse i konsistensen. – Det eneste som er kjekkere enn å lage dem selv, er å bli invitert hjem til mor en søndag på kjøttkaker. Da koser jeg meg! Mange i vår generasjon tar seg ikke tid til å lage kjøttkaker så ofte, selv om en bare bruker litt over en halvtimes tid. Derfor setter vi ekstra stor pris på at foreldrene holder denne mattradisjonen i hevd.

Kjøttkakene må lages på samme måte år etter år for at opplevelsen skal bli den samme. Og alle familier har sine «hemmeligheter» for å få det beste resultatet, tror Rolf, som gjerne lager kjøttkaker om fredagen eller lørdagen.

– Søndagsmiddagen er nesten utvannet i vår generasjon. Det er ikke slik lenger at steken står i ovnen mens familien er ute på tur. Den gode søndagsmiddagsopplevelsen får jeg helst når jeg er hjemme hos min mor, sier han.

EKSPERIMENTERE. Kjøttkaker har i mange år vært en av grunnsteinene i det norske kjøkken, og det startet lenge før sukkerkuløren ble vanlig.

I den senere tid er det kommet mange varianter. Det kan være spennende å prøve noe nytt, og husk at det er lov å eksperimentere – selv med kjøttkaker!

Kjøttdeigen er selvsagt hovedingrediensen, men det er en rekke variasjoner i det som blandes inn – og i tilbehør.

Det er fritt fram å eksperimentere med ulike krydder i kakene, og indiske og orientalske krydderblandinger er spesielt vellykket. Det gjør at kakene får en sterkere og mer aromatisk smak. ■



Mors hjemmelagde

- 4 personer**
 400 g kjøttdeig
 1 ts salt
 ¼ ts pepper
 ⅓ ts muskatnøtt
 ¼ ts ingefær
 1½ ts potetmel
 1 potet
 2–2½ dl melk
 Margarin til å steke i,
 40 g løk

Saus: 4-5 dl kjøttkraft, brunet meljevning. Arbeid deigen godt, desto mer kan den spes. Lag tykke kaker med vætet skje, stek dem pent brun. Ta løken med i siste steking. Kok av panna og ta det med i sausen.

La kjøttkakene ligge i kraft som går halvt oppover dem og kok i 20-25 minutter. Ha i jevning siste ti minutter. Smak til med salt.
Kilde: Haugesund Husmorskoles kokebok.

Rolfs nymoderne

- 4 personer**
 400 g kjøttdeig
 litt salt
 en slump buljong
 en stor dash peppermiks
 2 ss potetmel
 1 ss hvetemel
 2 egg
 ca. 1 dl vann
 ½ opphakket løk

Kjøttkakens historie

Kjøttkaker står sentralt i det vi kaller mors kjøkken. Men egentlig var dette mat som hørte til kostholdet til en liten elite på 1800-tallet, og som først ble folk flest til del på 1900-tallet. Den kom

egentlig fra utlandet. Går vi tilbake til 1800-tallet på den norske landsbygda, for ikke å snakke om 1700-tallet, så er det snakk om kokt mat. Det var gryter med kokt kjøtt og fisk, kål og litt til, kan

vi lese i Henry Notakers bøker om matkultur. I det gamle bondekjøkken her hjemme ble det spist flatbrød og drukket surmelk til grytemiddagen. Potetene kom først ut på 1800-tallet.

Urter og kavring

- (4 porsjoner)
 500 g kjøttdeig
 1½ ts salt
 ¼ ts pepper
 ¼ ts muskat
 ¼ ts ingefær
 2½ ss potetmel
 ca. 2 dl vann eller melk
 ½ hakket løk
 2 dl revet hvit ost
 3 ss strøkvring
 ½ paprika
 2 ss finhakket persille eller timian

Arbeid saltet inn i kjøttdeigen til den blir seig. Bland deretter krydder og potetmel inn i deigen. Spe med vann eller melk. Spe med litt væske av gangen og arbeid dette godt inn i deigen før du sper igjen. Rør inn hakket løk og revet ost. Form til ovale kjøttkaker. Bland sammen kavring, finhakket paprika og persille på en tallerken. Rull kakene i blandingen og legg over i en ildfast form. Stek kakene på 200° C i ca. 25 minutter. Servér med lun potetsalat med grønnsaker.

Latinske pelotas

- 400 g blandet kjøttfarse
 2 ss brødrasp
 4 ss melk
 1 løk
 1 grønn paprika
 salt og pepper
 1 knivskod chilipepper
 35 g kokosmasse, ca 1 dl
 3 ss finhakket kruspersille
 2 ss tomatpuré
 3 ss olje

Med denne retten som skriver seg fra Sør-Amerika, begynner vi med brødraspet som skal svulle i melken. Rens løk og finhakk den. Rens paprika for kjerner og hvite hinner. Finhakk den. Arbeid farsen sammen med krydderet til den blir jevn og glatt. Tilsett løk, paprika samt ⅓ av kokosmassen, persille, tomatpuré og det svellede brødraspet. Form 12 kjøttkaker av farsen og rull disse i resten av kokosmassen. Stek kjøttkakene i olje til de blir pent brune. Senk varmen og etterstek dem ca. 10 minutter.

Eksotiske kjøttkakeoppskrifter

Her er noen andre spennende oppskrifter – hvis du vil forsøke noe nytt og litt mer eksotisk

Hete saker

- (4 porsjoner)
 500 g kjøtt-/karbonadedeig
 1½ ts salt
 ¼ ts pepper
 ¼ ts muskat
 ¼ ts ingefær
 2½ ss potetmel
 2 dl vann eller melk
 ca. 2 ss peppermiks
 2 ts paprikapulver

Arbeid saltet inn i kjøttdeigen til den blir seig. Bland deretter krydder og potetmel inn i deigen. Spe med melk eller vann. Spe med litt væske om gangen og arbeid dette godt

inn i deigen før du sper igjen. Form farsen du nå har fått, til runde, flate kaker. Bland sammen peppermiks og paprikapulver på en tallerken. Rull kakene i kryddermiksen. Stek kakene på middels varme til de er gjennomstekte. Servér med friterstekte potetskiver, surret sopp og løk, brokkoli og peppersaus.

Keftedes – gjør det på gresk

- (4 personer)
 500 g kjøttdeig
 griljermel eller brødrasp
 ½ dl melk
 persille, oregano eller timian
 1 egg
 2 små løk
 salt og pepper
 smør

Finhakk løken og fres den litt i smør til den blir blank og myk. Bland den med kjøttet, griljermel (brødrasp), krydderet, melk og egg. Lag boller på ca. 2 cm i diameter. Stek dem i smør. Pass på at de blir stekt rundt det hele. Tilsett litt vann, øk varmen og la det koke i 2-3 minutter.

Amerikanske kjøttkaker

- (4 personer)
 100 g loff uten skorpe
 kryddergrønt
 2 ss melk
 500 g kjøttdeig

- 1 stor løk
 1 egg
 salt og pepper
 2 ss hvetemel
Panering:
 3-4 ss brødrasp
 1 egg
 fett til steking

Smuldre loffen, bland i støtt kryddergrønt og hell over melk. Trekkes i ca. 20 minutter. Bland kjøttdeigen med finhakket løk. Rør i loffen, tilsett egg og krydre godt. Form kjøttkaker, som rulles i hvetemel og deretter i sammenvispet egg og brødrasp. Stek kjøttkakene pent brune. Ta av stekepannen, smelt smør, dryss på hvetemel og paprika. Spe med buljong og tomatsaft. La sausen koke minst 10 minutter. Smak til. Serveres med salat og kokte poteter.

