

LOMPER: (15 – 20 stk.)

INGREDIENSER:

1 kg poteter (jeg brukte mandelpoteter)
1 ts salt
150 g finmalt spelt, emmer eller dala
landhvete (evt. siktet mel)



FRAMGANGSMÅTE:

Potetene kokes, skrelles og avkjøles. Potetene kan gjerne kokes kvelden før bakingen. La de stå over natten i romtemperatur med et klede over.

Mal potetene i kjøttkvern. Tilsett salt og 2/3 av melet. Blandes forsiktig sammen for hånd, før du kjører det igjennom kjøttkverna en gang til. Resten av melet bruker du til utkjevlinga. Om du ikke steker alle potetlompene med en gang, så dekk til deigen og la den stå kjølig til den skal brukes.

Lompene kjevles ut til en leiv på cirka 15 cm i diameter og ca. 2-3 mm tykke. Det kommer litt an på konsistensen på potetene, hvor mye mel som trengs til utkjevlinga, så kanskje må du bruke litt ekstra mel. Stikk ut lompene med et lokk i passe størrelse. Børst vekk overflødig mel før steking.

Lompene stekes i tørr stekepanne, eller på en takke. Bruk middels varme. Lompene skal bli gjennomstekte uten å bli for brune. Blåser lompene opp under steking, kan de prikkes med en gaffel.

Legg lompene i et klede etter hvert som de er stekt, for å holde dem myke.

Lompene kan godt fryses. Tips ved frysing: legg et matpakkepapir imellom lompene, så blir det lettere å skille dem etter tining.