

Kolbulle / Vertaling

Detta var vardagsmat för den som arbetade i kolgruvan. Rätten ger mycket energi, vilket krävdes för det hårda arbetet vid milorna. Receptet räcker till 2 stycken kolbullar.

Dit is een ouderwets maal voor hen die de werkten in de kolenmijnen. Een gerecht met reuze veel energie, dat kracht gaf voor de zware arbeid in de mijn. Het recept is voor 2 stuks kolbullar



Foto: TV4

Ingredienser

2 hg saltat fläsk, gärna bacon.
3 dl vatten
2 dl vetemjöl
0.5 tsk salt

Ingrediënten

2 ons gezouten spek, liefst bacon
3 dl water
2 dl bloem
halve theelepel zout

1. Tärna fläsket och stek halva mängden i pannan över öppen eld.
2. Blanda ihop vatten, mjöl och salt i en bunke. När fläsket är knaprigt, slå halva smetmängden ovanpå.
3. Stek bullen, men inte på för hög värme i cirka 3 min. Vänd bullen och stek den cirka 2 min till.

1. Maak dobbelsteentjes van het spek en bak de helft in een pan boven een open vuur
2. Mix het water, meel en zout in een beslagkom. Als het spek knapperig is, voeg de halve beslaghoeveelheid erbij
3. Bak de bullen, maar op een niet te hoog vuur in ca 3 min. Keer de bullen om en bak de ander kant in ca 2 min

Tips

Kolbullesmeten kan blandas hemma och hållas över i en tom sirapsflaska eller liknande. Fläsket kan förstekas och frysas i portionsbyttor som tinas upp inför tillagningen. Beräkna vid förstekning 1 hg ostekt fläsk per kolbulle.

Tips

Kolbullesbeslag kan je thuis mixen en bewaren of meenemen in een legen siroop fles of iets soortgelijks. Het Spek kan je voorbakken en invriezen in porties die je ontdooit voor gebruik. Bereken voor het voorbakken 1 ons ongebakken spek per kolbulle.

Lekker met lingon sylt of jam, maar stroop, suiker etc kan ook prima