



VESTLANDSLEFSA: Lefse er populært på kakebordet. Foto/redigering: Ahmad Dean, NRK

Vestlandslefsa

Denne lefsa ber namnet sitt med rette. Kari Støfringsdal frå Jølster har funne liknande oppskrift frå Møre i nord til Jæren i sør. Fylt med smør og sukker, er Vestlandslefsa ein sikker vinnar.

OM OPPSKRIFTEN

Type: Søtt

INGREDIENSER

Deig:

- 250 g soft margarin
- 250 g sukker
- 2 kg kveitemjøl
- 1 liter kefirmjøl
- 40 g hjortesalt

Fyll:

- 350 g sukker
- 500 g smør



[Følg NRK mat på Pinterest](#)

SLIK GJØR DU

Rør smør og sukker kvitt. Rør hornsalt ut i 2–3 matskeier kokande vatn.

Rør mjølk, hornsalt og mjøl inn i smørkremen vekselvis. Ha deigen utover på eit bord og elt den godt. Den skal vere som ein fast og god gjærdeig. Rull ut ei pølse og del den i 20 like emne. Ta kvart emne i handa og form det til ein liten runding.

Ein bakar deigen ut til tynne leivar og steikjer dei på middels varm helle. Du kan gjerne bruke baksida på ein tynn voksdruk når du kjevlar ut deigen.

Legg lefsene oppå kvarandre med eit klede under, eit fuktig klede over og pakk dei godt inn i plast. Det er viktig at lefsene blir heilt kalde før du smørar dei, men dei bør ikkje ligge til neste dag.

Visp sukker og smør godt, og smør ei og ei lefse. Brett dei i to til ein halvmåne og skjær opp i bitar. Til desse lefsene er det godt med gombe.

TIPS

Det er lurt å lage til kledet du skal legge lefsene i, før du startar å steike dei. Pakk kvar lefse godt inn, så held dei seg mjuke til du skal smørje dei.

Grunnen til at Kari brukar softmargarin i sjølve deigen, er at dei då blir mjukare. Bruk meierismør til fyll av lefsene.

Opphavsrett NRK © 2016

Ansvarlig redaktør: Thor Gjermund Eriksen

Nettsjef: Nicolai Flesjø (fungerende)