



FINNBIFF MED POTETMOS OG TYTTEBÆRRØMME

6A, VESTRE JAKOBSELV SKOLE

INGREDIENSER:

Beregnet til 6 porsjoner

4.5 skive	geitost
7 stk	knuste einebær
4.5 dl	seterrømme
1.5 dl	vann
3 ss	smør til steiking
600 g	reinsdyrskav (lokalprodusert)
0.75 ts	tørket timian

SLIK GJØR DU:

- 1 Ta reinsdyrskav ut av fryseren og legg det noen minutter på kjøkkenbenken. Det er best å steke skavet halvtint. Varm stekepanna og ha i litt smør. Stek skav i flere omganger på høy varme til det begynner å få farge. Ha det etterhvert som det blir stekt over i en gryte.
- 2 Tilsett vann i gryten med skavet. Kok opp og senk varmen. La det hele småkoke i ca. 10 minutter. Tilsett rømme, melk, geitost, knuste einebær og timian, og la gryten trekke i 5 minutter. Smak til med salt og pepper.
- 3 Potetmos:
15.stk mellomstore poteter, 3.dl melk, 3.ss smør, 3/4ts salt, 3/4 ts pepper, 3/8 ts muskatnøtt.
Skrell potetene og kok dem møre, uten salt i vannet. Det lønner seg å dele potetene opp i mindre biter. Varm opp melken til under kokepunktet. Mos potetene og rør inn smøret. Ha i litt varm melk av gangen rør godt underveis. Smak til med salt, pepper og muskat
- 4 tyttebær rømme:
3.dl rømme, tre spisekjeer med lokalprodusert rørte tyttebær.
Rør tyttebær inn i rømmen for et fantastisk tilbehør.