



REINSDYRGRYTE MED OVNSBAKTE POTETER OG RØRT TYTTEBÆR

6A, OS SKOLE

INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

1 stk	løk
1 ts	biffkrydder fra Fjellurt
500 g	reinsskav - fra rein skutt av 9.klasse
1 dl	creme fraishe fra Rørosmeieriet
3 dl	fløte fra rørosmeieriet
1 ts	knust einerbær - sjøplukka
0.5 ts	salt
100 g	forvella kantarell - sjøplukka
2 ss	solbæргеle-hjemmelaget

SLIK GJØR DU:

- 1 Rens og del løken i båter
- 2 Fres løken gylden i litt margarin og ha den over i ei gryte
- 3 Stek soppen og ha den i gryta sammen med løken
- 4 Stek kjøttet raskt på sterk varme - del opp og stek i flere omganger
- 5 Krydre med salt, pepper, timian, biffkrydder og einerbær
- 6 Ha alt kjøttet over i gryta sammen med fløte og kok opp
- 7 La alt småkoke i ca. 10 min
- 8 Tilsett creme fraishe og solbæргеle
- 9 Smak til med salt og pepper. Serveres med ovnsbakte potetbåter og rørt tyttebærsyltetøy