



MÅSELV-ELG I FLØTESAUS MED SALAT OG POTETMOS

7, MELLEMBYGD KULTUR OG OPPVEKSTSENTER

INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

- 1 stk Purreløk
- 1 stk Agurk
- 2 ss Sukkerkulør
- 1 boks Mais
- 1 stk Paprika
- 400 g Elgkjøtt (selvskutt fra Måselv)
- 1 dl Melk
- 1 stk Isbergsalat
- 8 stk Cherrytomater
- 4 ss Tyttebærsyltetøy (selvplukket og selvrørt)
- 2 dl Matfløte
- 10 stk Poteter (selvdyrka)
- 1 ss Soyasaus
- 30 g Hvetemel
- 1 boks Fetaost
- 2 stk Hønsebuljong
- 100 g Smør

SLIK GJØR DU:

- 1** Kutt opp elgkjøttet i små, tynne skiver. Stek kjøttet i en stekepanne med litt smør. Salt og pepper etter eget ønske.
- 2** Lag sausen: Smelt smøret og rør inn melet. Fres blandingen et lite minutt uten at det svir seg. Spe med varm buljong og rør godt underveis så sausen ikke blir klumpete. Tilsett fløte og la det koke 5-10 minutter. Smak til med soyasaus, salt og pepper, tilsett litt sukkerkulør om du vil ha litt mer farge på sausen.
- 3** Skrell og del potetene i terninger og kok møre i vann. Mos i melk og tilsett salt og pepper.
- 4** Kutt opp salat, og resten av grønnsakene og bland det med et halvt glass fetaost (ta med oljen fra fetaostglasset).
- 5** Legg pent på tallerkener med en god skje tyttebærsyltetøy på. NYT!