



## SØR-FRON SPESIAL

6, MIDTBYGDA OPPVEKSTSENTER

### INGREDIENSER:

Beregnet til 6 porsjoner

- 1 boks rømme
- 5 ss olivenolje
- 10 stk mandelpotet (sjølvdyrka)
- 1 stk paprika (rest frå kjøleskåpet)
- 1 boks tyttebærsyltetøy (sjølvplukka)
- 700 g elgkjøt
- 1 stk fersk timian (norsk)
- 2 stk kjøtbuljong
- 2 ts pepper
- 2 stk sjarlottlauk (frå Hedmark)
- 0.5 dl vatn
- 2 ts salt
- 5 stk beter (frå Hedmark)
- 5 skive brunost
- 3 ss smør
- 5 stk gulrøter (sjølvdyrka)

### SLIK GJØR DU:

- 1** Sett ovnen på 225 grader.
- 2** Vask og del poteter og halvparten av betene i båter. Legg dei på eit steikebrett og ha på olje, timian og salt og pepper. Steik dei i 30-40 min
- 3** Del opp sjarlottlauk, gulrot og paprika og resten av betene.
- 4** Del elgkjøtet i strimler og krydre med salt og pepper.
- 5** Varm smør i ei steikepanne og fres lauken. Tilsett elgkjøtet og steik det til det får steikeskorpe.
- 6** Ha elgkjøtet i ei gryte saman med gulrot, timian, paprika, lauk og resten av betene. Tilsett brunost, vatn og buljong. La det koke i ca 20 min. Tilsett rømme og rør godt.
- 7** Serveres med tyttebærsyltetøy.