



HVALKJØTT MED KÅLROTSTAPPE OG HVITLØKSBRØD

7, VÆRØY SKOLE

INGREDIENSER:

Beregnet til 8 porsjoner

6 stk	Hvitløksfedd
2 stk	Kålrot
3 stk	Potet
1 dl	Matfløte
2 kg	Hvalkjøtt
200 g	Melange
4 stk	Baguette

SLIK GJØR DU:

- 1** Kålrot og potet skrelles og kuttes opp i biter. De legges opp i en stor kjele, og dekker med vann. Kjelen skal koke til kålrot og potet er myk nok til å moses. Nesten alt vann skal helles ut av kjelen før moseprosessen er i gang. Kålrot og potet moses til grøt, og det tilsettes matfløte, salt og pepper. Smak til.
- 2** Baguettene fuktes og settes i ovnen. Følg instruks på pakken. Ta ut fra ovnen ved ferdig resultat, og la de kjøle seg ned litt. Så skal de deles opp i skiver. Hvitløksfedd skal kuttes opp i små biter og gylnes med litt smør/melange i en liten kjele. Tilsett så melange og la det smelte. Tilsett gjerne salt etter ønske. Dette hvitløkssmøret skal så pensles på baguettskivene.
- 3** Hvalkjøttet deles opp i strimler på kryss av \\\stripene\\\' i kjøttet. Strimlene kan legges i olje med salt og pepper for å marineres før steking. Strimlene skal ikke stekes lenge av gangen, bare ett par minutter på hver side.