KLIMAKOKKENE

REINSDYRGRYTE MED OVNSBAKTE POTETER OG RØRT TYTTEBÆR

6A, OS SKOLE

INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

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

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 solbærgele
9. Smak til med salt og pepper. Serveres med ovnsbakte potetbåter og rørt tyttebærsyltetøy