FINNBIFF

100 g reinsdyrskav

1 ss smør til steking

2 stk sjampinjong , i båter

50 g bacon i terninger

1⁄2 dl vann

1 1⁄2 dl seterrømme

1⁄2 dl melk

1 1⁄2 skive ekte geitost

2 1⁄2 stk knuste einebær

1⁄4 ts tørket timian

1⁄2 ts salt

1⁄4 ts pepper

* Brun finnbiff, bacon og sopp raskt på sterk varme.
* Legg det over i gryten. Tilsett vann og la det koke opp, og så trekke i 10 minutter.
* Tilsett rømme, melk, geitost, knuste einebær og timian og la det trekke i 5 minutter. Smak til med salt og pepper.

Serveres gjerne med litt frisk timian, tyttebærsyltetøy og brokkoli.

**Potetmos**

5 stk potet

1 ss smør

1 1⁄2 dl melk

1⁄4 ts salt

1⁄4 ts pepper

* Skrell og del potetene i terninger, kok møre.
* Mos potetene og rør inn melk og smør. Rør godt.
* Smak til med salt, pepper

**Trollkrem**

2,5 dl bær

75 g sukker

½ ts vaniljesukker

1 eggehvite

Bruk en håndmikser og pisk alt sammen til det blir et tykt skum.

Serveres i porsjonsglass.