

Det gode måltid: Oppskrifter til fersk suppe

Suppe

Kok kraft på elg, gjerne på høyrygg eller bibringe fra okse. Kjøttet tas fra beina og skal spises med kokt potet og sur-søt saus eller pepperrotsaus etter at en har spist suppa.

Til suppa skal du dele gulrøtter, persillerot og sellerirot i små biter. La dette koke i krafta til det er passe mørt. Skjær kål i små biter. Ha kålen i krafta sammen med ferdigkutta purre og de grønne bladene fra persillerot og sellerirot. Smak til med salt og pepper.

Melboller

2 egg

Litt sukker (2-3 ss)

1 dl melk

Kardemomme etter smak

Mel til deigen nesten slipper bollen

Egg og sukker piskes lett. Ha i melk, kardemomme og mel. Lag bollene med to spiseskjeer og ha dem i suppa. Trekkes i suppa ca ½ time.

Boller med potet

1250 gram poteter

100 gram smør

3 egg

2 ts kardemomme

2 ss sukker

1 ½ dl matfløte

Ca 6 ss mel

litt salt

Skrell potene, kok dem og mos dem med en gang mens de er varme. Ha i smøret, ha så oppi resten av ingrediensene og bland alt godt sammen. Dette blir nok til ca. 30 boller. Lag deigen til boller med spiseskje og ha dem opp i suppa når grønnsakene er delvis kokt. Bollene bør ligge i suppa ca. 20 min.

Sur-søt løksaus

En løk hakkes og surres myk i smør/margarin. Tilsett 2 ss hvetemel og spe med ca. 5 dl kraft.

La det koke i 7 – 8 min. Smak til med 2 ss sukker, 1 ss 7% eddik og ½ ts salt.

Tilsett mer eddik og sukker hvis du ønsker en sterkere smak.

Pepperrotsaus

Lag en jevning av smør og mel. Spe med litt kraft og ha i revet pepperrot