

Oppskrift

Flesk og duppe



1

Skrell potetene og kok dem mørre i rikelig med lettsaltet vann.

Skrell kålrot og gulrot, skjær de i biter og kok de mørre.

2

Hell av alt vannet, ha massen i en miksmasterbolle og kjør med grind.
Tilsett smør og fløte, smak til med salt, pepper og reven muskat.

3

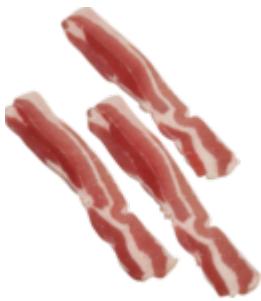
Stek flesket i varm panne, tilsett smøret mot slutten.
Ta ut flesket, og la det renne av på kjøkkenpapir.

4

Sett ned varmen på panna, og visp inn melet.
Spe med melken, og kok så sausen til melsmaken er borte.
Smak til med salt og pepper.

Produkter i denne oppskriften

Sideflesk u/Ben u/Svor Salt Skivet Pk



Ingredienser

| | |
|-------------------------------|-----------|
| Gilde Salt sideflesk i skiver | 2 kg |
| Kålrot | 2 kg |
| Gulrot | 400 g |
| Fløte | 1,5 dl |
| Smør | 100 g |
| Salt og pepper | |
| Muskatnøtt | |
| Mel | 100 g |
| Smør | 100 g |
| Melk | 1,5 liter |
| Potet | 1,5 kg |