

Oppskrift

Take-away - Finnbiffgryte



1

Del sopp i biter, skrell gulrot og del i skiver. Sett til siden.

2

Smelt smør i en gryte og stek finnbiff, sopp, bacon og gulrot.

3

Tilsett vann og kok opp. Sett ned varmen og la det småputre i 10 minutter.

4

Ha i rømme, geitost, knuste einebær og timian og la det trekke i 5 minutter. Smak til med salt og pepper.

5

Før servering, dryss på med friske urter og tyttebær. Server gjerne med potetmos.

Produkter i denne oppskriften

Rein Finnbiff Storpk Fryst Pk



Bacon Ternet 2kg Pk



Ingredienser

Meierismør	2 ss
Gilde Finnbiff	600 g
Sjampinjong	250 g
Gilde Bacon ternet	150 g
Gulrøtter	4 stk
Vann	3 dl
Seterrømme	3 dl
Geitost	4 skiver
Einerbær, tørket	4 stk

Timian	0,5 ts
Flaksalt	1 ts
Nykvernet pepper	0,5 ts
Tyttebær	4 ss
Timiankvister	4 stk