

Kjøttmølje

Basert på mor Amanda si oppskrift
Gjort tilgjengelig av Astrid Eriksen, som har ført tradisjonen videre

Ingredienser:

Lettsaltet kjøtt av får, eller storfe (med godt fettlag), - eller begge sorter kjøtt sammen, gjerne med kraftbein hvor alt blir kokt på kraft etter kokt kjøtttrull. (Det er dette som er "kjøttmølje" når kjøtt-sortene blandes sammen - kokt i ei gryte.)

Pass på så det ikke blir for salt!

Tilbehør:

- 1) Litt grovt flatbrød -(Mors- og Korn i) synes jeg er best
- 2) Sirup- Gjerne mørk. (lys fungerer godt det også)
- 3) Kålrabistappe (hjemmelaget med gulrøtter i som også gir fin farge)
- 4) Potet.

Rekkefølge på tallerken:

Kraft av det kokte kjøttet.

Flatbrød

Sirup

Kjøtt

Potet og kålrabistappe

Deilig tradisjonsmat med blanding av salt og søtt.

Lykke til!