

Potetball med Vigramør



Foto: Iver Bostad
Design & layout: RG Consulting

Oppskrift (4-6 personer)

Ingredienser til potetball:

Ca. 750g rå poteter
Ca. 300g kokte poteter
3 dl byggmel
2 ss hvetemel
1 ts salt
1 liter kjøttkraft (etter trekking av Vigramør og lettsaltet fårekjøtt)

Tilbehør:

1 pakke Vigramør (ca. 900g)
1 kg lettsaltet fårekjøtt
1 stykke bacon

Kjøtt og Vigramør:

Kok opp rikelig vann i en kjele. Legg i Vigramøren og gi et nytt oppkok. La den trekke i 25-35 minutter. Del Vigramøren i passende biter før servering.

Legg lettsaltet fårekjøtt i en kjele med kaldt vann og kok opp. Skum godt av og kok kjøttet i ca 2½ time eller til det er mørt. Skjær bacon i små terninger.

Tips til kålrotstappa:

Bruk en tykk hvit saus som basis for stappa og spe med kraft etter koking av kålrota. Enkelte bruker også litt gulrot i stappa. Nydelig godt!

Potetball, ball, raspeball, «komle», «kompe» eller klubb?

Kjært barn har mange navn, og det finnes mange måter å lage potetball på. Noen foretrekker hjelp fra posen mens andre lager den fra bunnen og opp. Her er en måte å lage potetball på:

Skrell og riv rå poteter med rivjern eller foodprocessor. Mos kokt potet og tilsett rå revne poteter, mel og salt. Form blandingen til 8 like store baller. Trykk inn en baconterning og tett hullet. Kok opp kraften fra kjøtt og Vigramør og legg potetballene forsiktig i. Potetballene skal småkoke i 30-40 minutter. Server potetballene med rørte tyttebær og sukker.

God appetitt!

Lasagne med Vigramør



Foto: Monica Friedrich
Design & layout: RG Consulting
Styling: Kjersti Edvartsen / Karina Florentz

Oppskrift (4 personer)

1 ss olivenolje
½ kg Vigramør skåret i skiver
3 hvitløksfedd
200 g aromasopp i skiver
1 ss tørket timian
1 ss tomatpure
20 cherrytomater
6 ss creme fraiche
2 ts dijonsennep
100 g vellagret hvitost
6 lasagneplater
Salt og nykværnet pepper

Kok opp vann og legg Vigramøren i. Kok opp på nytt og la Vigramøren trekke i 25-35 minutter

Varm oljen i en stekepanne. Stek Vigramøren i et par minutter på hver side. Når den er gyllen og sprø, tilsett hvitløken, soppen og timian. Stek i 4-5 minutter til soppen er myk og gyllen.

Kok lasagneplatene etter anvisning på pakken.

Rør inn tomatpureen, cherrytomatene og 4 ss vann i pølseblandingen. Legg lokk over og la det småkoke i 6 minutter. Fjern deretter lokket og knus tomatene med baksiden av en skje eller tresleiv.

Smak til med salt og pepper. Sett stekeovnen på 180 grader. Legg et lag med lasagneplater i bunnen av en ildfast form. Topp med et lag av Vigramørblandingen og deretter et nytt lag med lasagneplater, gjenta prosessen og avslutt med et lag med Vigramørblandingen. Strø til slutt resten av osten over. Stek i ca. 7-10 minutter til osten bobler.

Serveres med en grønn salat og hvitløksbrød.

God appetitt!

Stekt Vigramør «Thai Style»



Foto: Iver Bostad
Design & layout: RG Consulting

1. Del opp Vigramøren i passelige biter
2. Del deretter bitene på langs og stek dem godt i stekepanne
3. Serveres med Jasminris, gjerne Thai Hom Mai Rice, soyasaus, frisk salat og chili etter ønske

God appetitt!

Stormsuppe med Vigramør



Foto: Iver Bostad
Design & layout: RG Consulting

1. Kok opp en kjele med vann. Benytt to buljongterninger eller en pose med Toro kjøttsuppe som basis
2. Tilsett friske, oppkuttete grønnsaker som kålrot, gulerøtter, selleri, purreløk eller andre favoritter i tillegg til poteter
3. Form Vigramøren til små kjøttboller. Vigramøren gir en fantastisk god kraft og smak!

God appetitt!

Pølsehjul med pepperrotmos og eplesalsa



Foto: Monica Friedrich
Design & layout: RG Consulting
Styling: Kjersti Edvartsen / Karina Florentz

Pepperrotmos:

3/4 kg poteter, 75 g smør, 50 g revet fersk pepperrot
Salt og nykvernet pepper

Kok opp vann i en gryte eller i en vannkoker. Skjær potetene i centimeter store stykker. Ha dem i en kjele og dekk dem så vidt med kokende vann. Ha i en klype salt og legg på lokket. Kok potene møre. Sil dem deretter av i et dørslag. Ha dem tilbake i kjelen og mos dem sammen med smør og litt salt og pepper. Rør inn pepperrot til slutt.

God appetitt!!

Oppskrift (4-6 personer)

1 pakke Vigramør (ca. 900g)
3 kvaster fersk salvie

Kok opp vann og legg Vigramøren i vannet. Kok opp på nytt, og la deretter vigramøren trekke i 25-35 minutter.

Forvarm deretter grillen i ovnen. Krøll sammen et stort ark bakepapir og væt det under springen. Glatt det så ut på benken. Kveil sammen pølsene til et hjul. Stikk et par trespidd gjennom for å holde alt sammen.

Plukk av salvieblader og putt dem i mellomrommene. Ringle over olivenolje og gni den inn. Løft opp bakepapiret og flytt pølsehjulet over i en stor ildfast form. Riv av alt overflødig papir. Sett formen under grillen på øverste rille og stek i 5 minutter, eller til pølsen er gyllen.

Eplesalsa:

3 grønne epler
1 dl eplecidereddik
100 g brunt sukker
1 stor sjalottløk, i ringer
1/2 finhakket rød chili
1 ts revet frisk ingefær
1 hvitløksfedd, finhakket
1/2 økologisk sitron, revet skall av den
1/4 ts salt
1/4 ts pepper

Skrell eplene og skjær bort kjernehusene. Del eplene i små terninger. Legg eplebitene i en gryte sammen med eddik, sukker, løk, chili, ingefær, hvitløk og sitronskall. Kok opp og la det koke på middels varme i 15-20 minutter, eller til eplebitene er møre. Smak til med salt og pepper.

Server pølsehjulet på en trefjøl sammen med pepperrotmos, eplesalsa og en god engelsk sennep.