Finnbiff med potetstappe

**Du treng:**

200 g reinsdyrskav

100 g bacon

1 stk løk

2 stk frisk sjampinjong

2ss smør til steiking

1dl vatn

1,5dl seterrømme

1 dl mjølk

3 skiver ekte geitost

5 knuste einebær

½  ts tørket timian

½ ts salt

¼ ts pepper

**Slik gjer du:**

1. Skjær opp bacon i terningar, hakk løk og skjær soppen i skiver.
2. Steik bacon i ei gryte med litt olje på sterk varme. Når bacon har fått litt farge, ha i finnbiff og steik til den ikkje lengre er rå.
3. Ha i løk og sopp og steik til løken er mjuk.
4. Tilset rømme, mjølk, geitost, knuste einebær og timian og la det småkoke i ca 20- 25 minutt. Smak til med salt og pepper.
5. Server med potetmos, brokkoli og tyttebær.

Potetstappe

6- 9 poteter (ca 600 g poteter)

2 dl melk

1 ss smør eller margarin

½ ts salt

¼ ts pepper

Slik gjer du:

1. Skyll og skrell potetene og del dei i litt store bitar.
2. Legg dei i ei gryte og fyll på med vatn slik at det dekker potetene.
3. Sett gryta på fult og følge med når det begynner å koke. Då skrur du ned slik at det småkokar. Det skal koke til du lett kan stikke ein kniv gjennom potetene, ca 10-15 min.
4. Når potetene er ferdige, heller du av vatnet ved å bruke eit dørslag/ sikt.
5. Ha potetene tilbake i gryta og tilsett mjølk og smør. Bruk stauka til å mose potetene. Smak til med salt og pepper, og litt meir mjølk om den blir veldig tjukk.