Oppskrifter

**Bidos**
Beregnet til 4 personer:

* + 500 g [reinsdyrstek](https://www.matprat.no/oppdelingsguiden/reinsdyr/reinsdyrlar/reinsdyrstek-med-ben/reinsdyrstek-uten-ben/)eller kokekjøtt av rein
	+ 2 ss smør til steking
	+ 7 dl reinsdyrkraft , eventuelt vann
	+ 3 dl vann til meljevning
	+ 3 ss hvetemel
	+ 4 stk. potet
	+ 2 stk. gulrot
	+ 1 stk. løk
	+ eventuelt ca. 4 dråper sukkerkulør

Kan ha brød til.

Fra <<https://www.matprat.no/oppskrifter/tradisjon/bidos/>>

**Finnbiff**

Beregnet til 4 personer:

* + 400 g [reinsdyrskav](https://www.matprat.no/oppdelingsguiden/reinsdyr/bog/reinsdyrskav/)
	+ 2 ss smør til steking
	+ 250 g frisk sjampinjong
	+ 150 g [bacon](https://www.matprat.no/oppdelingsguiden/svin/side/bacon/) (kan slyfes)
	+ 1 dl vann
	+ 3 dl seterrømme
	+ 1 dl melk/fløte
	+ 0,5 ts tørket timian

Serveres med potetmos, tyttebærsyltetøy, kokte grønnsaker som gulrot/rosenkål/brokkoli

*Fra <*[*https://www.matprat.no/oppskrifter/tradisjon/finnbiff/?gclid=Cj0KCQiAsdKbBhDHARIsANJ6-jfsjNFHnWt2-d274GnevRWQZ2XeNG4K87abc4yhpqlVy1CNnmvI0h0aAj5hEALw\_wcB&gclsrc=aw.ds*](https://www.matprat.no/oppskrifter/tradisjon/finnbiff/?gclid=Cj0KCQiAsdKbBhDHARIsANJ6-jfsjNFHnWt2-d274GnevRWQZ2XeNG4K87abc4yhpqlVy1CNnmvI0h0aAj5hEALw_wcB&gclsrc=aw.ds)*>*

**Reinsdyrkebab**
Dette er vår egen oppskrift og vi lager den på slump.
Vi lager maten på bålpannen, på forhånd har vi ulike bokser med ferdig oppkuttete grønnsaker
100 g per barn
150 g per voksen
2-3 lefser per person

Krydder (på slump)(timian, salt, pepper, løkpulver, paprika, her kan man bruke det man ønsker og krydrer litt etter egen smak)
Grønnsaker: agurk, mais, paprika, sjampinjong
Rømme kan blandes med tyttebær.
Vi steker soppen på bålet.
Beregne nesten 1 time på å steke alt sammen da kjøtt og sopp må stekes i flere omganger.