

## Lihkku Beivvin

### Rosastekt reinsdyrfilet servert med ristede nøtter, karamellisert blomkålpurè, marinert rosenkål og blåbærsirup

Innsender:

Jan Ivar Nykvist  
Butikksjef Stangeriet, Mathallen Oslo  
Einerveien 34  
1405 Langhus  
Tlf: 97094751

Til 6 personer

Reinsdyrfilet:

900 g reinsdyr ytrefilet fra Annis pølsemakeri  
salt

pepper

2 ss meierismør

3 ss makadamianøtter - grovhakket

\*Fileten krydres med salt og pepper og brunes i smør på begge sider. Rull fileten i grovhakkede nøtter og legg i ildfast form.

\*Stekes i ovnen på 150 grader til kjernetemp 56 grader. La hvile i 5-10 minutter før du skjærer i den.

Karamellisert blomkålpurè:

1 blomkålhode

6 dl kremfløte

salt

pepper

5 ss sukker

1 ss ferskpresset sitrønsaft

\*Del blomkålen i grove buketter. Dekk med fløte og kok møre.

\*Hell av fløten i en bolle. Kjør blomkålen til jevn purè med en stavmikser eller kjøkkenmaskin. Spe med litt av fløten hvis du vil ha pureen litt tynnere.

\*Smelt sukkeret i en kjele til det er gyllen karamell. Ha i blomkålpureen under omrøring og kok til sukkeret er løst opp. Hvis du vil ha pureen helt glatt kan du nå sile den over i en kjele.

\*Smak til med salt, pepper og sitrønsaft.

Rosenkål:

12 rosenkålhoder

3 ss olivenolje

1 ss sitrønsaft

salt

pepper

\*Kok rosenkålen nesten møre i lettsaltet vann. Avkjøl i iskaldt vann.

\*Pell bladene av rosenkålen slik at du får en "salat" av løse blader. La renne av på papir.

Vend i olje, sitron, salt og pepper like før servering.

Blåbærsirup:

1 flaske Saxhyttegubbens 100% blåbær (Fåes hos Vulkan frukt)

1 dl sukker

2 ss sitronsaft

\*Kok inn blåbærsaft og sukker til sukkeret er løst opp og det begynner å tykne. Hell over i bolle og avkjøl til sirup. Smak til med sitron før servering.

Servering:

\*I tillegg til det over, så er retten på bildet anrettet med noen friske blåbær og litt rå blomkål skåret på mandolin.

\*Kan også serveres med perlespeltrisotto.

\*Lihkku Beivvin betyr Gratulerer med dagen på Samisk :-)

