

Husfrua

Drengens favoritt

Drengen er en viktig ressurs for at alt arbeidet på gården skal bli utført. Harde arbeidsøkter krever mye god mat. Her serveres derfor hovedretten to ganger.

Hovedrett 1: Husfruas storfegryte

Peer-Gynt gården i Gudbrandsdalen har gitt oss inspirasjon til å bruke eget storfe på denne måten. Suksessfaktoren for ei vellykket gryte er GOD TID! Vi bruker gårdens eget kjøtt og starter arbeidet med denne retten 3 dager før gjestene kommer. Mye av den gode smaken kommer fra beina. De brunes, og kokes i mange timer. Kjøttet saltes, vannes og kokes. De siste timene putrer dette sammen med gode norske grønnsaker som gulrot, sellerirot og løk. Pepper, laurbær og persille brukes til å spisse smaken. Serveres med brokkoli og potetmos tilbredt med raust innslag av meierismør og fløte.

Hovedrett 2: Inderøysodd med skjenning

Vi kjøper soddet fra Inderøy Slakteri. De har videreført den håndverksmessige tradisjonen, og bruker fortsatt bygdekokkenes oppskrift fra 1938. Inderøysodd er festmat bestående av storfe- og fårekjøtt, fin kjøttkraft og helt spesielle kjøttboller med en god og rund smak. Serveres med kokte gulrøtter og potet. Skjenningen som kommer fra Røra Bakeri, er et tradisjonsrikt festflatbrød med opprinnelse fra Innherred.

Dessert 1: Karamellpudding

Denne er selvsagt drengens favoritt. Lages etter tradisjonell oppskrift og serveres med krem.

Dessert 2: Husfruas eplekake med Gangstad-is

Ingen ting slår en god hjemmelaget eplekake. Vi lager den selvsagt med godt meierismør. På sensommeren og høsten bruker vi norske epler. Serveres med vaniljeis fra Gangstad og en liten smak av bringebær.

kr 360,-

