

Vegards beste matoppskrifter

Kråke for to personer:

2 kråker
1 løk
sjampinjong
purre
geitost
1 rømme

Skjær kråkene i små biter og ta vekk alle bein, brun så kjøttbitene i en stekepanne. Bland etterpå kjøttbitene med 1 løk, litt sjampinjong, 1 liten purre, 6 skiver med geitost og 3 desiliter rømme. La gryten småkoke litt i 45 minutter og retten er klar for servering. Serveres med bakt potet eller ris.

Grevling for 4 personer:

1 stk grevling (grevlingen henges i en foss i minst to dager for utvanning før koking.)
3 stk løk
litt brennesle
sort hel pepper
1 stk sellerirot
6 stk. gulrøtter
½ kg sjampinjong

Bland alt i en gryte og kok i minimum 2,5 timer. Serveres med nykokte poteter.