

Oppskrift

## Flesk og duppe



1

Skrell potetene og kok dem møre i rikelig med lettsaltet vann.

Skrell kålrot og gulrot, skjær de i biter og kok de møre.

2

Hell av alt vannet, ha massen i en miksmasterbolle og kjør med grind.  
Tilsett smør og fløte, smak til med salt, pepper og reven muskat.

3

Stek flesket i varm panne, tilsett smøret mot slutten.  
Ta ut flesket, og la det renne av på kjøkkenpapir.

4

Sett ned varmen på panna, og visp inn melet.  
Spe med melken, og kok så sausen til melsmaken er borte.  
Smak til med salt og pepper.

## Produkter i denne oppskriften

Sideflesk u/Ben u/Svor Salt Skivet Pk



## Ingredienser

Gilde Salt sideflesk i skiver	2 kg
Kålrot	2 kg
Gulrot	400 g
Fløte	1,5 dl
Smør	100 g
Salt og pepper	
Muskatnøtt	
Mel	100 g
Smør	100 g
Melk	1,5 liter
Potet	1,5 kg