

MENYER OG OPPSKRIFTER

Vi er stolte av maten vi steller til i Steinboligen. Den er en betydelig del av totalopplevelsen når du besøker oss. Under et to dagers opphold serverer vi vanligvis 4 varmretter, herunder en tre retters festmiddag;

Ankomstdagen serverer vi gjerne Steinboligens Bacalao eller Svinenakketacos med Tiramisu eller Crème Brûlée til dessert.

Dag to serveres lunsj, alternativt matpakke om dere skal ut på tur, og treretters festmiddag der vi anbefaler vår Signatur-Meny:

- Varmrøkt ørret med jordskokksaus og eple- og agurksalat
- Reinsdyrbiff med annapoteter, rosenkål, sopp, tyttebærkokte pærer og helt vill sky
- Multesorbet med pistasje-småkaker og karamell på Lakka og Lime

Avreisedagen serverer vi lunsj/lett middag i form av for eksempel Entrecote eller dagens suppe.

Til frokost kommer Ronny innom med ferskt brød til dere. Steinboligfrokosten består ellers av egg og bacon, godt pålegg, appelsin- og eplejuice og nytrukket kaffe eller te. Alt ved langbordet, selvfølgelig.

Hjemmelaget focaccia og frukt mellom måltidene ser vi på som en selvfølge.

For de av dere som har vært hos oss før, eller av andre grunner ønsker noe annet har vi mye annet godt å diske opp med.

Mer om maten og noen oppskrifter finner du kapittelet om Steinboligen i Bent Stiansens bok 'Norge Rundt':

<http://96268-www.web.tornado-node.net/bents-bok/>

Her er et eksempel på en av oppskriftene våre:

Skyt et reinsdyr. Bær det hjem. Heng dyret i 40-70 døgngrader. Bein ut og ta vare på kjøttet. Brun beina godt i stekeovnen på 200 grader C. Dekk beina med kaldt vann i en stor nok kasserolle. Kok opp og skum av. Ha i løk, rotselleri, purre, timian, hel pepper, laurbærblad, litt einebær og eventuelt noen rødvinsslanter. Kok på svak varme i 6 timer. La trekke noen timer til og sil av. Kok ned til smaken er passe kraftig. Og vips er skysausen klar.