



ČAKČAT

Vuoncábiergu brokkolisaláhtain ja diehpepegállariseniiguin

Borramušat

BROKKOLISALÁHTTA:

- 1 brokkoli
- ½ rukseslávki
- 1 dl pinjesiskkožat/pinjekjerner
- 1 dl rusiinnat
- 3 dl gehppes crème fraîche
- 1 tb sohkkarat
- ¼ tb sálttit
- ½ tb božistuvvon sitronsáhppi/-máihli

DIEHPPEGÁLLARISENAT:

- 1 diehpepegála
- 1 vilgeslávkefanas
- 2 bb beaivvášlieđđeolju
- ¼ sitrovdna
- ½ tb sálttit
- ¼ tb bihpporat

VUONCÁBIERGU:

- 400 g vuoncábiergu (čoarbbealli dahje filea)
- Sálttit
- Bihpporat
- Báistevuodja dahje -olju

DAGA NÁ:

1. Čuoopat brokkoli smávva diehppin ja bija bollui.
2. Cába rukseslávkki asehis vajahassan ja lasit daid brokkoliai.
3. Lasit pinjesiskkožiid ja rusiinnaid brokkolibollui.
4. Seagut crème fraîche, sohkkariid, sálttiid ja sitronsáhpi/-máihlli sierra bollui.
5. Bija seaguhusa brokkoliseaguhussii ja fiero. Bija saláhta galmmihanskábii dan botta go ráhkadat daid eará biepmuid.
6. Faskko diehpepegála faskkonruvddiin bollui. Božis sitronsáhpi/-máihlli ala.
7. Smávve vilgeslávkki gohkkeniibbiin, dahje njuvde vilgeslávkki vilgeslávkenjuvddániin.
8. Njorres beaivvášlieđđeoljju dahje faskkas beavdeniibbiin vuoja báistebánnui. Bija diehpepegála ja vilgeslávkki báistebánnui ja šnjiraldahte daid oalle báhkkasis su. 2 minuhta. Jorgalatta ja fiero steikenspoađuin vai visot báistahuvvá.
9. Lasit sálttiid ja bihpporiid, fierrul veaháš ja gurgal seaguhusa bollui.
10. Sálte ja bihpporaste vuoncábiergofileaid goappašiid beliid.
11. Šolgat vuoja báistebánnos ja báistte fileaid muttagis báhkkasis su. 5 min goappáge beale (galgá čađa giksat).

Guossot vuoncábiergofileaid brokkolisaláhtain ja diehpepegállariseniiguin.

🕒 45 min

🍴 4 olbmui

REAIDDUT:

- Gohkkenniibi
- Cáhpanfiellu
- 3 bolu
- Lihtarmihttu
- Teadjabaste
- Gáibbeš
- Borranbaste
- Viehkat
- Faskkonruovdi
- Vilgeslávkenjuvddán
- Báistebánnu
- Steikenspoađu
- Beavdeniibi báistevudjii