

Vigramør

- godt til mye hele året

Det er bare fantasien som setter begrensninger for hva man kan benytte Vigramøren til. Med sin utpregede smak av krydder og svinekjøtt er dette en fantastisk råvare som kan nytes enten som hovedrett eller som tilbehør til både tradisjonelle måltider og til høytidsmat.

Her er fire varianter fra vår egen samling:



Julemiddag

1. Kok opp rikelig vann i en kjele. Legg i Vigramøren og gjør et nytt oppkok. La den trekke ca. 35-40 min.
2. Deles opp i passelige biter før servering. Passer utmerket til pinnekjøtt, svineribbe, rødkål, surkål og poteter!



Brennsnut

1. Kok opp en kjele med vann. Benytt to buljongterninger eller en pose Toro kjøttsuppe som basis.
2. Tilsett friske, oppkuttete grønnsaker som kålrot, gulrøtter, selleri, purreløk, eller andre favoritter i tillegg til poteter.
3. Form Vigramøren til små kjøtt boller. Vigramøren gir en fantastisk god kraft og smak.



Potetball

1. Kok opp rikelig vann i en kjele. Legg i Vigramøren og gi et nytt oppkok. La den videre trekke i ca 35-40 min.
2. Deles opp i passelige biter før servering. Kombiner Vigramøren med annet godt tilbehør som kålrot og lettsaltet fårekjøtt. Husk bacon biten i ballen! God appetitt!



Stekt Vigramør, «Thai-Style»

1. Del Vigramøren opp i passelige biter.
2. Del deretter bitene på langs og stek Vigramøren godt i stekepannen.
3. Serveres med Jasminris, gjerne Thai Hom Mali Rice, soyasaus og frisk salat og chili etter ønske.