

Bidos:

Bidos er en matrett av reinsdyrkjøtt, poteter, grønnsaker og kjøttkraft. Retten regnes som samefolkets festmat. Oppskriften er til ca 15 barn og 4 voksne. Bidos serveres tradisjonelt med Gahkko som er deilige halvgrove brød med smak av sirup og anis.

- ✓ 1,2 kg Reinsdyrkjøtt
- ✓ 2 stk Løk
- ✓ 1,5 liter Vann
- ✓ 8 stk Poteter
- ✓ 4 stk Gulrøtter
- ✓ 1 stk Purreløk
- ✓ 4 stk Laurbærblad
- ✓ 2 ts Timian
- ✓ $\frac{1}{2}$ ts Pepper



Slik gjør du

1. Del kjøttet i terninger og hakk løken. Brun dette i en stor gryte, sammen med smør. Hell så over vann.
 2. Kok det så opp og la trekke på svak varme i ca. 40 minutter. Skum av underveis.
 3. Del poteter, gulrot og purreløk i biter. Ha i gryten sammen med laurbærblad og timian. Kok opp til potetene er møre. Ca. 15 minutter.
- Smak til med pepper.