

Oppskrifter 10-12.10.2008 – 5-års jubileumstur

Rype i gryte over open varme

**1 rype per person
rikeleg med reinspikka einerkvister
vatn
bjørkekvister eller liknande med blad
eventuelt litt salt**

Legg einerkvistene som rist i botnen av gryta, fyll på vatn til det står jamt med kvistene og kok opp. Flå rypene, ta vare på hjarte, lever og krås, som kan brukast i rypesuppe dagen etter. Legg rypene med rygen ned oppå "rista". Legg rikelig med bjørkekvister med lauv over, det skal fungere som lokk. La det dampe i 10-15 minuttar.

La rypene kvile i 2-3 minutt før kvar gjest får utlevert si rype og sjøl avgjer korleis ho skal parterast og etast.