



**03**  
mar 2017

## Spännande delikatesser från Norrland

Skribent: **Vin & Matguiden**

Det finns delikatesser från Norrland som inte är lika berömda som palt, messmör och kalix löjrom. Har du ätit någon av dem?



Har ni hört talas om kaffeost? Kaffeost äter man till kaffet, gärna med hjortron, eller skär i små bitar och har i kaffet. Ja, det låter helt galet. Bitarna mjuknar lite i kaffet och du äter dem med sked medan du dricker kaffet.

Kaffeost lagas av mjölk och löpe som värms upp, får stelna till en ostmassa och sedan gräddas i ugn. Det är lätt att göra. Smaken är neutral och konsistensen är lite gnisslig som halloumi.

På bilden nedan provar redaktionen kaffeost med honung och hjortron. Jättegott!



Samisk snabbmat - souvas, lingon och messmör i pitabröd, är en annan delikatess. Souvas är saltat och sedan lätt rökt renkött, ibland även torkat, som man äter tunnskivat. Man kan köpa souvas i flera större matbutiker idag så det är lätt att få tag på. Man serverar det på olika sätt, vanligt är till exempel med potatismos, lingon och sås.



Har ni smakat gurpi någon gång? Gurpi är kallrökta renköttfärsknyten inlindade i



renens nätfett. Gurpi grillas på pinne eller steks i panna, i skivor, med renfett eller smör. Gurpi kan också torkas. Gurpi är nordsamiska och uttalas ?gorpi?. Redaktionen smakade gurpi med mandelpotatismos, björnbär och rödvinssky (bild nedan). Fantastiskt gott!



Rätterna med kaffeost och hjorton och gurpi är skapade av Lisa Lawry, en mycket begåvad kock på restaurang Spis i Kiruna.