**Vikingemat**

Suppe med brennesle

* 150 g unge brennenesleskot/ -blad
* 1 liten lauk
* 3 ss smør
* 1 l buljong (vikingane ville koka kraft på knoklar, men det er enklare med buljongterning!)
* 2 egg

Plukk unge brennesleskot og -blad. Ikkje bruk stengelen (bruk hanskar, sjølv om ein skal lage vikingmat treng ein ikkje vera dum). Skyl brennesla i kaldt vatn for å få vekk jord og skit. Så legg du nesla i ein kjele med nytt vatn og gjev den eit kort oppkok slik at den sluttar å brenne. Hell av vatnet og hakk nesla i småbitar.

- Hardkok egga, skrell dei og del dei i båtar.

- Lag 1 liter buljong, bruk terning eller pulver og følg oppskrifta på pakka.

- Skrell lauken og hakk den i småbitar.

- Smelt smøret i ei gryte.

- Steik lauken i smøret til den blir gyllen og mjuk.

- Ha i nesla og buljongen.

- La det småkoke i ca. 8-10 minuttar.

- Legg dei hardkoka eggebåtane forsiktig oppi og server.

Epledessert

* 4 eple
* 5 dl kokande vatn
* 4 ss honning
* 4 ss hakka hasselnøtter eller valnøtter
* Litt rjome eller skyr (vaniljeis er kjempegodt til, men det visste jo ikkje vikingane stakkar)

- Ta ut kjernehuset på epla med ein kjernehusfjernar, eller del epla i to med ein kniv og skjer vekk kjernane.

- Set epla i ei eldfast form.

- Hell kokande vatn i forma slik at epla står i vatn, vantet skal vera ca. 2 cm opp på epla.

- Putt honning ned i hola der kjernehusa var, eller smør det over dei halve epla dersom du måtte dele dei.

- Drys over hakka nøtter.

- Steik epla midt i omnen på 180 grader i ca. 20 minuttar eller til epla har blitt mjuke.

- Server epla med rjome eller skyr.

Kjøttsuppe

* 500 g kjøt skore i terningar (svinekotelettar eller pølsebitar er kjempefint)
* 3 dl gule erter
* 1 liter vatn
* 1 kålrot
* 1 liten pastinakk
* 1 ts salt
* litt persille

- Steik kjøtet til det er brunt.

- Hell over vatnet og la kjøtet småkoke i 15 minuttar.

- Skjer kålrot og pastinakk i små bitar og ha dei i vatnet saman med kjøtet.

- Kok vidare til grønsakene er nesten møre.

- Ha i ertene. Dersom du brukar tørka ertar må dei leggjast i vatn og kokast på førehand, les på pakka.

- Ha i meir vatn dersom suppa blir for tjukk.

- Ha i ei teskei salt og la kjøtsuppa trekkje til den er ferdig.

- Drys hakka persille på toppen og server suppa med flatbrød til.

Alle oppskriftene er til 4 personer

Kilder:

[Forsiden - Kulturhistorisk museum (uio.no)](https://www.khm.uio.no/)