



**KitchenAid®**

KOKEBOKEN

**KITCHENAID® - KØKEBOKEN**



**KitchenAid®**

**KITCHENAID® - KOKEBOKEN**



KitchenAid's® Artisan® kjøkkenmaskin er alle kokkers drømmemaskin. Den gir et ekstra par hender i kjøkkenet for travle kokker som trenger all den hjelpen de kan få til å lage herlige hjemmelagde måltider fra bunnen av. Den legendariske kjøkkenmaskinen har bidratt til å forenkle tidkrevende matlaging i profesjonelle og private kjøkken i mer enn 90 år.

Den store KitchenAid®-kokeboken utgis i revidert utgave i forbindelse med jubileet for å sikre at du får mest mulig ut av maskinen din. Kjøkkenmaskinen er utviklet for å blande, vispe og lage perfekte brød og kaker, mens det solide tilbehøret gjør alt fra å kutte, snitte og male til å lage fersk pasta, presse frisk frukt og male kjøtt.

Herbert Johnston lanserte den første KitchenAid® kjøkkenmaskinen for hjemmebruk i 1919. Modellen nedstammet direkte fra modellen for storkjøkken, Hobart H-modellen, som fem år tidligere hadde revolusjonert arbeidet for bakere. Den ble en umiddelbar suksess.

I 1936 benyttet Johnston seg av ferdighetene til designeren Egmont Arens. Hans teft, kombinert med den kompromissløse kvaliteten til KitchenAid® kjøkkenmaskin, førte til tre prisbelønte designerklassikere. Nesten 20 år senere ble kjøkkenmaskinen produsert i en serie praktfulle farger som førte verdenen av hvitevarer inn i en ny trend. Nye farger blir fortsatt regelmessig lagt til serien. Det opprinnelige designet er fortsatt så godt som intakt og gjør KitchenAid® Artisan® kjøkkenmaskinen til en glamorøs, supereffektiv arbeidshest, akkurat slik den alltid har vært.

Med over 120 oppskrifter fra hele verden, inneholder jubileumsutgaven av vår kokebok spennende ideer for enhver anledning fra supper, salater og forretter til hverdagsmåltider og stilige middager.

KitchenAid® Artisan® kjøkkenmaskinen er ikke kun beregnet på baking. Ta i bruk spesialtilbehøret og få mest mulig ut av ditt ekstra sett med hender. De utvalgte oppskriftene i denne boken vil forhåpentligvis inspirere selv den mest motvillige kokken til å bruke KitchenAid® Artisan® kjøkkenmaskin nesten hver dag.

Dirk Vermeiren  
Managing Director KitchenAid Europe, Inc.



## INNHOLD

FORORD	5
INNHOLD	7
KITCHENAID® – ARBEIDSHEST OG STILIKON	8
DU OG DIN KITCHENAID® KJØKKENMASKIN	12
<b>BASISOPPSKRIFTER</b>	18
<b>DRINKER</b>	30
<b>FORRETTER</b>	36
<b>HOVEDRETTER</b>	86
<b>MELLOMRETTER</b>	136
<b>BRØD</b>	140
<b>DESSERTER</b>	158
ALFABETISK OPPSKRIFTSREGISTER	241
TAKK TIL	246
FORFATTERNE	247

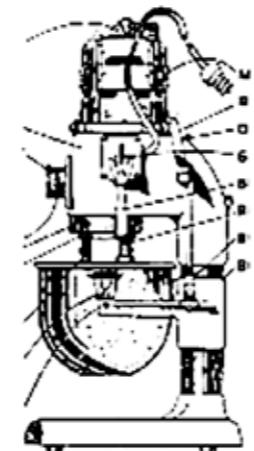
## KITCHENAID® ARBEIDSHEST OG STILIKON



1908

KitchenAid® kjøkkenmaskin, som første gang ble introdusert i 1919, har blitt en ekte designklassiker. Den ble utviklet på en tid da USA boblet over av energi, da amerikanske produsenter var ledende når det gjaldt å produsere toppmoderne apparater. KitchenAid® har hele tiden opprettholdt sin legendariske ledende posisjon innen markedet for profesjonelle og private kjøkken. Artisan® kjøkkenmaskin er beviset på markets egenskap til å kombinere stilig eleganse med profesjonell effektivitet og ren og skjær styrke, og setter standarden for hvordan dagens kjøkkenmaskiner bedømmes.

Det var i 1908, samme år som Harvard Business School ble etablert og Henry Ford produserte T-Forden, at ingeniøren Herbert Johnston i Ohio begynte arbeidet med å utvikle en kommersiell kjøkkenmaskin. Etter å ha sett en baker som tungvint blandet brøddeig for hånd, bestemte Johnston seg for å konstruere en kjøkkenmaskin som kunne forandre bakerens slitsomme jobb.



1919

Seks år senere, i 1919, ble Hobart H-modellen lansert. Den ble en suksess over natten. Modellen med en kapasiteten på 75 liter forandret bakernes liv for alltid ved å forenkle blandingen og eltingen som tidligere hadde vært gjort for hånd. I 1917 installerte den amerikanske marinens monsternaskinen i byssene i hele sin flåte. Johnston så potensialet i hva han hadde produsert, og han satte sine ingeniører til å arbeide med å utvikle en mindre men like effektiv mikser for hjemmebruk.

Det var ikke før etter første verdenskrig, da amerikanske produsenter endelig kunne bringe forretninger på rett kjøl etter nødvendig krigsarbeid, at Johnston hadde mulighet til å komme i gang. Hans kjøkkenmaskin for hjemmebruk måtte lages av materialer av beste kvalitet. Den ville trenge pålitelig mekanikk og, den skulle også ha et pent utseende. I 1919 var kjøkkenmaskinen klar, men Johnston hadde ikke noe navn på den. Etter å ha sett hva maskinen var god for, utbrøt konen til en av selskapets direktører: "Jeg bryr meg ikke om hva du kaller den. Dette er den beste kjøkkenhjelpen jeg noensinne har hatt." Det legendariske navnet var skapt.



1927

KitchenAid® Hobart H-5-modellen var en sensasjon da den ble lansert. Med Johnstons krav til kvalitet, ble kun fire maskiner produsert per dag ved fabrikken Springfield i Ohio. Dessverre var det bare de velstående som hadde råd til en KitchenAid® kjøkkenmaskin, da de kostet USD 189,50, noe som tilsvarer USD 1.500,00 i dag. I løpet av følgende tiår arbeidet Johnston utrettelig med å forbedre kjøkkenmaskinen, i troen på at den skulle kunne selges til en pris alle hadde råd til. Den elegante G-modellen som ble lansert i 1927 utgjorde selskapets skjebne og ikke mindre enn 10.000 kjøkkenmaskiner ble solgt hvert år de neste tre årene.



1936

De ødeleggende effektene fra depresjonen i 1930-årene gjorde det nødvendig å produsere enda rimeligere modeller, så i 1936 benyttet Johnston seg av kunnskapene til den uovertrufne designeren Egmont Arens, redaktør av magasinet Creative Arts og sosietetsavisen Vanity Fair. Arens' teft kombinert med den kompromissløse kvaliteten til KitchenAid® kjøkkenmaskin kulminerte i kreasjonen av tre nye K-modeller. Etter å ha vunnet flere priser ble K-modellen i 1955 produsert i en rekke farger, inklusive kronbladrosa, solgul, øygrønn, sateng kromgul og antikk kobber. Amerika forelsket seg i KitchenAid® kjøkkenmaskin, et kjærlighetsforhold som fremdeles består i dag.





1994

Designet fra 1936 er mer eller mindre intakt, i den utstrekning at til og med tilbehøret fortsatt kan brukes på en maskin som kjøpes i dag. I 1994 ble **nye farger** introdusert til serien, slik som rød, koboltblå, kremhvitt, sort, grå, børstet nikkel og gul. Senere kom oppsiktsvekkende farger som sort med prikker, isblå, rosa, oransje og perlemor inn i serien.



2008

I 2008 ble enda tre nydelige farger lagt til: **mørk brun, lilla og lys brun**. I forbindelse med 90-årsjubileet gjorde **kandisert eple** sin oppsiktsvekkende debut.

Hva har gjort Artisan® kjøkkenmaskin til maskinen alle konkurrenter er misunnelige på? I 2009 er den fortsatt en glamorøs arbeidshest, akkurat slik den alltid har vært. Montert for hånd av solide, trykkstøpte metalldeler står den fortsatt stødig på kjøkkenbenken, til og med når den går på full hastighet. Alderen har gjort det berømte designet enda mer gjenkjennelig og Artisan® kjøkkenmaskinens berømte elegante kurver har fortsatt samme skinnende men solide emaljerte overflate.



2009

Men det er i enda høyere grad innsiden som forblir avgjørende for Artisan® kjøkkenmaskinens suksess. Patentert i 1919 fortsetter den unike **"planetariske"** virkemåten på samme magiske måte. Vispen roterer i en retning mens den på samme tid dreier i motsatt retning av sin egen akse. Maskineriet er stillegående, pålitelig og bygd for å vare, mens kontrollene er utsøkt enkle å bruke. Standardbollen på 4,83 liter er romslig og sikker i bruk med det ergonomiske håndtaket, og den hendige vippefunksjonen gjør det svært enkelt å rengjøre maskinen.

**Artisan® kjøkkenmaskin** er imidlertid utrolig mye mer enn bare en mikser. Det er en høyeffektmaskin som leveres komplett med standard tilbehør – bolle i rustfritt stål, ballongvisp, eltekrok og flatvisp. Det patenterte koblingspunktet gir anledning til festeanordning for utallig tilleggsutstyr som gjør kjøkkenmaskinen til en pastamaskin, sitruspresse, kjøttkvern, iskremmaskin, grønnsakskutter og til og med et pølsehorn.

KitchenAid® Artisan® kjøkkenmaskin er et strålende eksempel på hvordan prisvinnende design og faglig dyktighet kan gå hand i hand og som sådan fortjener den en plass på enhver kjøkkenbenk.



FOR THE WAY IT'S MADE.™

**KitchenAid®**



## DU OG DIN KITCHENAID® KJØKKENMASKIN

Artisan® kjøkkenmaskin er en av de mest avanserte kjøkkenmaskinene som finnes, men likevel meget enkel å bruke. Oppskriftene i denne boken vil hjelpe deg å bli kjent med kjøkkenmaskinen.

## TILBERED MAT SOM EN PROFESJONELL

### HA DEN STÅENDE PÅ KJØKKENBENKEN

Artisan® kjøkkenmaskin har et tidløst design. Ha den stående på kjøkkenbenken, hvor den kan bli sett og beundret. Du vil inspireres til å bruke den hver dag. De tre basistilbehørene oppbevares enkelt i standardbollen, og du kan bruke den skreddersyddet hetten for å holde alt støvfritt.

### VISPING ER MORO MED

#### BALLONGVISPEN (01 & 02)

Hovedformålet med ballongvispen er å vispe inn luft i ingrediensene, som for eksempel kremfløte eller eggehvitser. Du kan bruke den til å vispe sôte eller krydrede mousseer, smakfulle kremer og marengser. Med ballongvispen kan du også lage perfekt majones, hollandaise eller zabaglione. Start på laveste hastighet og øk hastigheten etter hvert. Det er viktig at du ikke visper for fort. Da vil mindre luft vispes inn og resultere i at blandingen blir tung. Bruk aldri ballongvispen til å vispe smôr: Det vil sette seg fast i metalltrådene og du vil ende opp med en uhåndterlig klump.

### ELTEKROKEN GJØR BRØDBAKING

#### ENKLERE ENN NOENSINNE (03)

Navnet sier alt. Med eltekroken kan du lage flotte brød, alt fra enkle brød til focaccia, brioche eller pretzels, og også fersk pasta. Bland de tørre ingrediensene med flatvispen før du begynner eltingen. Skift til eltekroken når du ønsker å tilsette væske, og elt sakte. La maskinen gjøre jobben, og etter en kort stund vil du ende opp med en deigkule. Elt i noen få minutter til, frem til deigen blir jevn og elastisk, og la deigen stå til heving i miksebollen.





01



#### VÆR FORSIKTIG NÅR DU BRUKER FLATVISPEN TIL Å BLANDE MED (01)

Flatvispen er Artisan®

kjøkkenmaskinens virkelige arbeidshest. Den takler alle jobber som ikke krever spesielle og krevende handlinger, som for eksempel visping eller elting. Flatvispen passer utmerket til å lage røre til kremkaker og kjeks. Den kan også brukes til å mose grønnsaker og blande dipp, kryddersmør og deiger til paier og terter. Som ved bruk av ballongvispen, start på laveste hastighet og øk gradvis til ønsket hastighet. Dette reduserer spruting, spesielt når det er mye væske inkludert. Se veilederingen for hastighetskontroll dersom du ikke er sikker på hvilken hastighet du skal bruke.



02



#### DEKSEL TIL MIKSEBOLLE

Deksellet til miksebollen har to formål. Det er perfekt tilpasset kanten på standardbollen og reduserer sprutting til et minimum. Via helletuten føres ingrediensene mot sidene av bollen, slik at de aldri treffer ballongvispen, eltekroken eller flatvispen direkte.



03



#### VELG OG KOMBINER TILBEHØR



#### GRØNNSAKSSNITTER OG RIVJERN (02)

Dette nyttige tilbehøret gjør ensformig kjøkkenarbeid til en enkel jobb. Grønnsakssnitteren/rivjernet har tre standardtromler: en trommel for snitting, en trommel for halvfin riving og en trommel for grovriving. Bruk disse tromlene til å snitte poteter, rive ost, strimle grønnsaker, hakke frukt etc. Grønnsakkutteren/rivjernet har tre ekstra tromler: en juliennetrommel, en potettrommel og en trommel for finriving.



#### KJØTTKVERN (03)

Kjøttkvernen kan brukes til å male kjøtt og fisk. Den dobbeltsidige kniven med fire blader har imidlertid langt flere bruksområder. Den kan for eksempel brukes til å lage brödrasp, mose kokte poteter eller male nøtter. Den fungerer også som en matmølle hvis du ønsker å lage tykke sauser. Velg mellom to hullskiver, fin- og grovmaling.



#### FRUKT- OG GRØNNSAKSPRESSE

Frukt- og grønnsakspressen er ideell dersom du foretrekker jevne sauser og puréer. Pressen kobles til kjøttkvernen og moser frukt og grønnsaker samtidig som den fjerner kjernehus, frø og skall. Bruk stapperen som hjelp når du leder ingrediensene inn i kvernen.



#### MATEBRETT

Når matebrettet brukes sammen med kjøttkvernen og frukt- og grønnsakspressen, kan du bearbeide større mengder mat.



#### PØLSEHORN (04)

Pølsehornet kobles til kjøttkvernen. Med pølsehornet kan du lage pølser etter eget ønske ved å bruke det kjøttet du foretrekker. Til og med vegetarpølser kan lages enkelt med dette hendige tilbehøret.



#### PASTAMASKIN OG SKJÆREAPPARATER (01 & 02)

Den tradisjonelle pastamaskinen og skjæreapparatene er laget av slitesterkt, forkrommet metall. Det eneste du trenger å gjøre er å sende pastadeig gjennom valsene til du får tykke pastaplatler. Du kan deretter la platene være som de er, eller du kan mate dem gjennom skjæreapparatene for å lage tagliatelle eller spaghetti.



#### RAVIOLIINNSATS

Dette er et ekstra supplement til pastamaskinen som vil forme pastaplatene til fyldige, små ravioli med fyll etter eget ønske.



#### PASTAPRESSE (03)

Med pastapressen kan du forme spaghetti så vel som små og store makaroni, bucatini, rigatoni og til og med pastaskruer. Deigen mates enkelt gjennom pressen og kuttes av med en trådkutter ved ønsket lengde.



#### SITRUSPRESSE

Sitruspressen gjør det enkelt å presse større mengder appelsiner, sitroner, grapefrukt eller andre typer sitrusfrukt.



#### KVERN (04)

Med kvernen kan du male ditt eget korn. Den kan også justeres til å lage finmalt mel så vel som grovmalt. Du kan til og med prøve å male tørkede belgfrukter, som for eksempel kikruter. Advarsel: mal ikke kaffebønner, nøtter eller frø på kornkvernen. Det høye oljeinnholdet kan ødelegge kvernmekanismen.



#### ISKREMMAKSIN

En frysebolle med væske i veggene sørger for at iskrem fryses jevn etter å ha blitt kjernet med kjernestangen, som produserer opp til 1,9 liter perfekt jevn iskrem per gang.

#### ANNET NYTTIG TILBEHØR

##### EKSTRA BOLLER

Det er to ekstra boller: en på 4,28 liter og en mindre på 3 liter.

##### BOKSÅPNER



01



02



03



04



01

## KITCHENAID® ARTISAN® BLENDER

Med sine fem hastigheter og mulighet til å pulsere ved enhver hastighet, inntar KitchenAid® Artisan® Blender stolt sin plass ved siden av Artisan® kjøkkenmaskin.

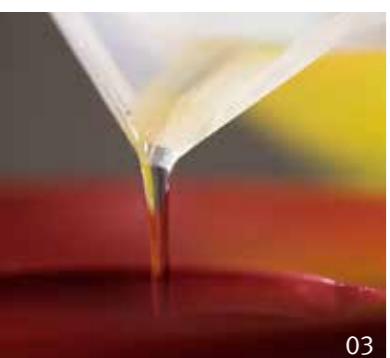
Akkurat som med Artisan® kjøkkenmaskin, er konseptet for blenderen basert på tanken om profesjonell kvalitet for bruk i husholdningen. Det er en kraftig maskin med formstøpt metallkonstruksjon og mugge av herdet glass som rommer 1,5 l. Det enestående med denne blenderen er de rustfrie knivene med skarpe blader på fire forskjellige nivåer. De blander hele innholdet hurtig på samme måte hver gang.

Artisan® Blender er kraftig maskin med en motor på 0,9 hestekrefter som kan kjøres med fem forskjellige hastigheter, som enkelt reguleres med fem touchknapper med symboler som er ordnet etter hastighet: Røre, hakke, blande, purere og flytende. Dessuten har den modus for knusing av is og pulsmodus. Styresystemet Intelli-Speed™ holder hastigheten konstant, selv når det tilsettes ingredienser mens blenderen er i gang. Blenderen er så kraftig at de fleste jobber er gjort på mindre enn ett minutt fra begynnelsen til slutt. Pulsknappen kan brukes ved alle hastigheter unntatt knusing av is, for da brukes det et pulsprogram for optimalt resultat. Bruk pulsknappen til å styre ingrediensenes konsistens under blandingen og forhindre at maten blir overbehandlet.

En gyllen regel er at du alltid begynner å blande på laveste hastighet. På den måten forhindrer du skvettning og lar ingrediensene bli ordentlig blandet. Trykk på ønsket knapp når du er klar til å skifte til større hastighet. Sørg alltid for at lokket sitter ordentlig fast før du begynner å blande. Ingrediensbegeret kan fjernes hvis du vil fylle på væske eller isbiter under blandingen.



02



03





## MAJONES (01, 02, 03 & 04)

*Det å lage din egen majones er svært givende og enkelt. Du kan variere denne basisoppskriften ved å eksperimentere med forskjellige smaksvarianter. Nedenfor har jeg gitt et par forslag.*

**Oppskriften gir 2,5 dl**  
**Forberedelser: 10 minutter**

- 1 stort egg**
- 1 eggeplomme**
- 1 ts sitronsaft, pluss litt ekstra hvis nødvendig**
- 1 ts Dijonsennep**
- 1 dl olivenolje**
- 1 dl jordnøttolje**
- salt og nykvernet sort pepper**

Varm miksebollen og ballongvispen under rennende varmt vann. Tørk deretter grundig. Sørg for at alle ingredienser har romtemperatur. Hvis ikke vil majonesen skille seg. Tilsett egget, eggeplommen, sitronsaften og sennepen i miksebollen. Visp med ballongvispen på hastighet 8 til alt er godt blandet og luftig.

Bland oljene i et litermål, og tilsett oljeblandingen i bollen mens motoren går: først dråpevis og deretter i en tynn stråle etter hvert som majonesen begynner å tykne. Når all oljen er absorbert, krydrer du majonesen og tilsetter ekstra sitronsaft dersom det er nødvendig. Denne majonesen blir ikke så tykk som majones laget av bare eggeplommer.



### Variasjoner

#### Wasabimajones

Rør inn 1 til 2 spiseskjeer wasabipasta i majonesen. Server til krabbekaker.



#### Majones med sesam

Erstatt olivenoljen med 0,75 dl sesamolje og 0,25 dl jordnøttolje. Rør inn 2 spiseskjeer ristede sesamfrø. Server til hvit fisk og kald posjert kylling.

#### Majones med ansjos og sitron

Mos en halv boks ansjosfileter til en masse med en morter, og rør inn i majonesen. Tilsett revet skall fra 1 sitron. Server til grillet svinekjøtt, lammekoteletter eller stekt laks.

## PESTO (01)

*Pesto er tradisjonelt smaksatt med basilikum, men andre urter kan også brukes, for eksempel mynte, koriander, persille, salvie og til og med rucola.*

**Oppskriften gir 2 dl**  
**Forberedelser: 10 minutter**

- 30 g parmesanost**
- 30 g pecorino romano**
- 60 g frisk basilikum**
- 40 g ristede pinjekjerner**
- 2 hvitløkfedd**
- 1,2 dl olivenolje (extra virgin)**
- salt og nykvernet sort pepper**



Rivosten med trommelen for finriving på grønnsakssnitteren/rivjernet på hastighet 4. Tilsett basilikum, pinjekjerner og hvitløk i blenderen, og bland til en puré på hastighet 6. Påse at pestoen beholder konsistensen. Tilsett olivenoljen gradvis, mens motoren går, til all oljen er absorbert. Skrap blandingen over i en bolle og bland forsiktig innosten. Krydre etter egen smak, men vær forsiktig med saltet daosten er forholdsvis salt. Bruk pestoen straks, eller dekk til med et tynt lag olivenolje og oppbevar i kjøleskapet.

### Variasjoner

#### Pesto med mynte og pistasjenøtter

Erstatt pecorino romanoosten med parmesanost, basilikumen med mynte og pinjekjernene med pistasjenøtter. Forsett som beskrevet ovenfor. Denne pestoen er nydelig til grillede auberginer eller stekt lam.

#### Pesto med rucolla og geitost

Erstatt ostene med 120 g fersk hvit geitost og basilikumen med rucolla. Forsett som beskrevet ovenfor. Denne pestoen er glimrende på bruchetta og toppet med artisjokker i olivenolje.

## BÉCHAMELSAUS (02 & 03)

*Denne klassiske hvite sausen burde være en del av alle kokkers repertoar. Sausen kan varieres med egne valg av smakstilsetninger.*

**Oppskriften gir 5 dl**  
**Forberedelser: 5 minutter**  
**Trekking: 15 minutter**  
**Tilberedning: 10 minutter**



- 1 liten løk**
- 1 kryddernellik**
- 12 sorte pepperkorn**
- 1 laurbærblad**
- 1 muskatblomme (skallet av en muskatnøtt)**
- 4 persillestilkene**
- 5 dl melk**
- 25 g smør**
- 25 g hvetemel**
- salt og nykvernet hvit pepper**

Bruk grønnsakssnitteren/rivjernet og trommelen for snitting på hastighet 4 og snitt løken. Tilsett kryddernelliken, pepperkornene, laurbærbladet, muskatblommen, persillestilkene og melken. Kok opp på svak varme. Ta deretter kjelen av varmen med én gang. Legg på lokk og la trekke i 15 minutter.

Sil melken og fjern smakstilsetningene. Smelt smøret i en tykkbunnet kjøle. Strø over hvetemelet og rør for å blande. Kok på svak varme i 2 minutter under konstant omrøring.

Tilsett melken gradvis, og fortsett å røre til sausen er jevn. Kok béchamelsausen i 5 minutter på svak varme til den tykner. Ta kjelen av varmen og tilsett krydder etter eget ønske, eller bruk sausen som den er. Hvis du ikke skal bruke béchamelsausen med én gang, må den dekkes med plastfolie for å hindre at det dannes en hinne mens den står til avkjøling.





01



02



03



04



05

## TOMATSAUS (01 & 02)

*Alle kokker bør ha en oppskrift på en god tomatsaus. Den er basisen for mange retter: pastasauer, pizzafyll, gryteretter og til og med supper.*

**4** porsjoner  
Forberedelser: 5 minutter  
Tilberedning: 50 minutter



**2** løk  
**1** selleristilk  
**1** gulrot  
**2** hvitløkfedd  
**1** dl olivenolje  
**1 kg** modne plommetomater eller **800 g** hermetiserte flådde plommetomater  
**1 ts** tørket oregano  
**1/4 ts** chiliflak (kan sløyfes)  
**1** laurbærblad  
**1 kvist** frisk rosmarin  
**2 ss** tomatpureé  
**1 klype** sukker (kan sløyfes)  
salt og nykvernet sort pepper

Riv sjalottløkene og hvitløken med trommelen for halvfin riving på grønnsakssnitteren/rivjernet på hastighet 4. Varm olivenoljen i en stor kjøle og brun grønnsakene og hvitløken i 5 minutter til de mykner. Mos tomatene med hullskiven for grovmaling på kjøttkvernen på hastighet 4. Hell over i pannen med urtene og tomatpureén. Tilsett en klype sukker om nødvendig. Krydre og la småkoke i 45 minutter til sausen tykner og smaken setter seg.

## RAGÚ (03, 04 & 05)

*Ragú eller bolognesesaus er en tykk kjøtsaus som tradisjonelt serveres med tagliatelle. Du kan også bruke sausen som fyll i lasagne, cannelloni eller ravioli. Heston Blumenthals oppskrift var inspirasjonen bak tilsettingen av stjerneanis.*

**4** porsjoner  
Forberedelser: 10 minutter  
Tilberedning: 1 time 15 minutter



**75 g** pancetta  
**250 g** magert oksekjøtt  
**2 ss** olivenolje  
**25 g** smør  
**1** rødløk  
**1** selleristilk  
**1** gulrot  
**1** hvitløksfedd  
**1** stjerneanis  
**100 g** hermetiske tomater, hakkede  
**400 g** hermetiske flådde plommetomater  
**0,5 dl** kjøttbuljong  
**0,5 dl** rødvin  
**2** laurbærblad  
**2 kvister** timian  
salt og nykvernet sort pepper

Skjær pancettaen i tynne strimler. Varm halvparten av olivenoljen og smøret i en stor tykkenhet panne, og brun pancettaen til den er gyldenbrun. Ta pancettaen ut av stekepannen med en hullsleiv og sett til side. Skjær oksekjøttet i strimler. Mal deretter kjøttet med hullskiven for grovmaling på kjøttkvernen på hastighet 4. Tilsett det malte oksekjøttet i pannen og brun det til det er gyllenbrunt. Ta oksekjøttet ut av stekepannen og sett til side.

Kutt grønnsakene og hvitløken i en bolle med grønnsakssnitteren/rivjernet og trommelen for grorvinding på hastighet 4. Varm resten av olivenoljen og smøret i pannen, og brun grønnsakene og stjerneanisen i 5 minutter til de blir myke. Tilsett de hakkede og flådde tomatene, buljongen, rødvinen, urtene og det brunede kjøttet. Del opp tomatene med en gaffel. Krydre etter smak. Småkok deretter i 1 time til sausen tykner og smakene setter seg. Fjern stjerneanisen og urtene og bruk ragúen etter eget ønske.

## PASTADEIG (01, 02, 03 & 04)

*Hjemmelaget pastadeig lages raskt og enkelt. Bruk italiensk "oo"-mel, da bruk av vanlig hvetemel vil resultere i en grå og lite tiltalende deig.*

**Oppskriften gir 450 g**  
Forberedelser: 10 minutter  
Hvile: 1 time



**300 g** "oo"-mel  
**3** egg  
**1 ss** olivenolje

Tilsett hvetemelet, eggene og olivenoljen i miksebollen. Bland sakte med flatvispen på hastighet 1 til du får en homogen blanding. Skift til eltekroken og øk til hastighet 2 mens du elter i 5 til 8 minutter til deigen er glatt og elastisk. Pakk deigen i plastfolie og legg den i kjøleskap i 1 time.

Koble til pastavalsen og sett justeringsknappen på 1. Del deigen i 4 emner og kjevle de ut med et kjevle. Send ett emne sakte gjennom valsen på hastighet 2. Brett deigen i tre og send den gjennom valsen en gang til. Gjenta prosessen fire eller fem ganger.

Når deigen ikke lenger er klissete, sett justeringsknappen på 2 og send pastaaen gjennom. Denne gangen skal ikke deigen brettes. Fortsett å rulle deigen gjennom, to eller tre ganger for hvert emne, frem til du får ønsket tykkelse. Gjenta med de resterende deigemnene, og skjær deretter deigen i ønsket form.



01



02



03



04



01

### POTETMOS MED SAFRAN (01, 02 & 03)

Denne oppskriften er inspirert av den franske kokken Joël Robuchon, hvis spesialitet er potetmos med masse smør og melk. Ikke for pyser! Jeg har kuttet ut melken men tilsatt safran, noe som gjør denne retten til en virkelig luksuriøs opplevelse.

4 porsjoner  
Forberedelser: 5 minutter  
Tilberedning: 20 minutter



500 g melete poteter  
125 g mykt smør  
2-3 kapsler finmalt safran  
salt og nykvernet hvit pepper

Skrell potetene og kutt de i biter på samme størrelse. Kok potetene i saltet vann til de er mørre. Hell godt av potetene. Ha potetbitene tilbake i kjelen og sett kjelen på svak varme for å tørke ut. Bruk kjøttkvernen med hullskiven for finmaling på hastighet 4 til å mose potetene. Tilsett smøret og safranen, og pisk med flatvispen på hastighet 2 til alt er godt blandet og jevnt. Krydre etter smak, og server til hvit fisk som for eksempel kveite eller sjøabbor.

**Variasjoner**  
**Aligot**

Utelat safranen og reduser smørmenge til 25 g. Rør smøret inn i potetmosen sammen med 200 g finmalt cantalost. Krydre med masse sort pepper. Denne ostemosen passer godt til stekt lam eller dampede grønnsaker.

**Potetmos med olivenolje**

Utelat safranen, og erstatt smøret med 1 dl melk og 1 dl olivenolje (extra virgin). Krydre etter smak med sort pepper. Denne mosen er spesielt god til sjømat.



02



03



04



05

### MØRDEIG (04 & 05)

Denne oppskriften er for 'pâte brisée', og den inneholder halvparten så mye smør som hvetemel. Den er derfor ideell til savoury og søte terter. For sistnevnte brukes den søte varianten. Mørdeig lages alltid ved at smøret smuldres inn i melet.

Omtrent 300 g  
(nok til 1 stor pai eller 6 små)  
Forberedelser: 10 minutter  
Avkjøling: 30 minutter



200 g hvetemel  
¼ ts salt  
2 ss melis (for söt mørdeig)  
100 g kaldt smør  
1 pisket egg  
1 ts sitronsaft  
1-2 ss iskaldt vann

Tilsett hvetemelet, saltet og melisen (hvis du lager söt deig) i miksebollen. Skjær smøret i terninger og ha det i bollen. Visp med flatvispen på hastighet 2 til blandingen ligner brødsmuler.

Tilsett egg, sitronsaften og det iskalde vannet. Fortsett å elte til du får en jevn deig. Legg deigen på en lett melet flate og elt den litt. Form den som en ball. Pakk den inn i plastfolie og sett den i kjøleskap i minst 30 minutter.

### SHORTBREAD-DEIG (01 & 02)

Denne oppskriften er for 'pâte sablée'. Den inneholder mye smør, noe som gjør den ideell til kjeks. Det tilberedes ved å lage smørkrem. Basisoppskriften kan varieres ved å tilsette revet sitronskall, vaniljefrø, malte nøtter og til og med hakkede urter som rosmarin eller timian.

Oppskriften gir omtrent 350 g  
(nok til 1 stor pai eller 6 små)  
Forberedelser: 10 minutter  
Avkjøling: 2 timer



100 g mykt smør  
75 g melis  
1 eggeplomme  
½ ts vaniljeekstrakt  
150 g hvetemel

Lag smørkrem av smør og melis i miksebollen med flatvispen på hastighet 2. Tilsett eggeplommen og vaniljeessensen, og visp i 10 sekunder. Sikt inn hvetemelet og visp det inn på hastighet 1. Tøm deigen på melet flate og form den som en ball. Pakk inn deigen i plastfolie og sett den i kjøleskap i minimum 2 timer.

### SHORTBREAD MED SITRON OG FENNIKEL (03, 04, & 05)

Tilsetningen av maismel gjør det veldig sprøtt. Kan oppbevares i plastboks i opp til en uke. Hvis du vil, kan du bruke saltet smør. Det gir en svært delikat og spennende salt smak.

24-30 stykker  
Forberedelser: 10 minutter  
Hvile: 1 time  
Tilberedning: 15 minutter



225 g mykt smør  
revet skall av 2 sitroner  
115 g sukker  
1 ts fennikelfrø  
225 g hvetemel  
115 g maismel

Forvarm ovnen til 170 °C/gassmerke 3. Tilsett smøret og revet sitronskall i miksebollen. Mal sukkeret og fennikelfrøene på en kaffekvern. Tilsett malt sukker og fennikelfrø i miksebollen, og visp med flatvispen på hastighet 6 til blandingen er nesten hvit og luftig.



01



02



03



04



05

**Variasjoner**

**Shortbread med valmuefrø**

Erstatt sitronskallet og fennikelfrøene med 1 spiseskje valmuefrø.

**Shortbread med frisk ingefær**

Erstatt sitronskallet og fennikelfrøene med 50 g hakket frisk ingefær.



01



02



03

## BUTTERDEIG (01)

*Det er enklere å lage butterdeig enn tertedeig, men smaken er akkurat like smøraktig og konsistensen like sprø. Butterdeig kan også frysес med godt resultat.*

**Oppskriften gir** omtrent 400 g  
**Forberedelser:** 20 minutter  
**Avkjøling:** 2 timer



**225 g** hvetemel  
1 klype salt  
**150 g** smør  
omtrent 1 dl kaldt vann

Sikt hvetemelet og saltet i miksebollen. Skjær 45 g smør i terninger og strø over hvetemelet. Bland med flatvispen på hastighet 2 til blandingen ligner brødsmuler. Tilsett gradvis vannet i blandingen og bland på hastighet 1 til du får en myk deig. Pakk deigen i plastfolie og sett den i kjøleskap i 30 minutter.

Kjevle ut deigen på en lett melet flate til et rektangel på 30 cm x 10 cm. Lag bittestånd med terninger av 35 g smør og fordelt jevnt over to tredjedeler av deigen. La det være god plass rundt kantene. Brett den nederste kortsiden av deigen en tredjedel opp over smøret og den øverste kortsiden en tredjedel nedover hele deigen. Press sammen de to åpne sidene med en kjevle for å lukke inn smøret. Pakk deigen i plastfolie og sett den i kjøleskap i 10 minutter.

Snu deigen. Gjenta kjevling og brettning en gang til uten å tilsette smør. Deretter pakker du inn deigen og setter den i kjøleskap i 10 minutter. Kjevle og brett deigen to ganger til. Bruk 35 g smør kuttet i små terninger hver gang. Pakk inn og sett i kjøleskap i 10 minutter. Kjevle og brett deigen en siste gang uten å tilsette smør. Pakk inn deigen og sett den i kjøleskap i minimum 1 time før bruk.

## VANNBAKKELSDEIG (02 & 03)

*Vannbakksdeig dobles i størrelse under steking, så da det være nok plass når du setter deigen på stekeplater. Du kan tømme et glass vann inn i ovnen når vannbakksen stekes. Dette vil utvikle damp og behjelpe hevingen. Vannbakksdeig kan brukes til å lage både søtt og krydret bakverk.*

**Oppskriften gir** 300 g  
(nok til 30 små choux eller 15 éclairs)  
**Forberedelser:** 15 minutter



**150 g** hvetemel  
1 ts sukker  
½ ts salt  
**100 g** smør  
**1,25 dl** melk  
**1,25 dl** vann  
**4** egg

Sikt hvetemelet, sukkeret og saltet i en bolle eller på et ark bakepapir. Varm smøret og melken med vannet på svak varme til smøret smelter. Øk varmen, og tilsett alt hvetemelet i én omgang når væsken begynner å foskoke. Rør kraftig for å få en jevn deig. Fortsett å røre på svak varme til blandingen formas som en ball og slipper sidene i kjelen. Dette tar omtrent 30 sekunder.

Ta kjelen av varmen og hell innholdet over i miksebollen. Sett til avkjøling i 2 minutter. Pisk inn eggene gradvis med flatvispen på hastighet 4 til deigen er blank. Det er ikke sikert at du må tilsette alle eggene. Deigen er ferdig når den motvillig løsner fra en tresleiv.

## STRUDELDEIG (01 & 02)

*Strudeldeig er lett å lage fordi du ikke trenger å bekymre deg om konsistensen på deigen. Du trenger imidlertid en stor arbeidsflate for å kjevle ut deigen. Du kan lage søte strudels og savourystrudels med denne deigen, eller du kan bruke den som filodeig.*

**Nok til 1 strudel**  
**Forberedelser:** 10 minutter  
**Hvile:** 30 minutter



**300 g** hvetemel  
1 ts salt  
2 eggeplommer  
3 ss solsikkeolje  
**1,25 dl** vann

Sikt hvetemelet og saltet i miksebollen, og bland med eltekroken på hastighet 1. Bland eggeplommene og solsikkeoljen med vannet. Tilsett hvetemelet med eltekroken på hastighet 1. Elt til du har en myk og klebrig deig. Tilsett opp til 2 spiseskejer vann om nødvendig. Fortsett å elte på hastighet 2 i ytterligere 4 til 5 minutter til deigen er jevn og elastisk. Dekk til og la deigen hvile i 30 minutter.

## VANILJEKREM (03 & 04)

*Til tross for at denne sausen er best kjent under det franske navnet crème anglaise, så ble den oppfunnet i England. Det er en klassisk söt saus, og den kan smakssettes på utallige måter.*

**Oppskriften gir** 3,5 dl  
**Forberedelser:** 10 minutter  
**Trekking:** 20 minutter  
**Tilberedning:** 15 minutter



**2,5 dl** melk  
**2,5 dl** kremfløte  
1 vaniljestang  
5 eggeplommer  
**50 g** sukker

Kok opp melken og kremfløten med den delte vaniljestangen. Ta kjelen av varmen, og la trekke i 20 minutter. Bruk ballongvispen og visp eggeplommene og sukkeret i miksebollen på hastighet 6 i 2 minutter til eggedosisen er tykk og nesten hvit.

Kok opp melken og kremfløten igjen. Ta ut vaniljestangen og hell blandingen sakte inn i eggedosisen. Bruk ballongvispen på hastighet 1 til alt er godt blandet. Hell kremen tilbake i kjelen, og kok på svak varme under konstant omrøring til kremen tykner og fester seg på baksiden av en tresleiv. Server varm eller kald. Hvis vaniljekremen skal serveres kald, hell den i en bolle og dekk med plastfolie for å hindre at det dannes en hinne mens den står til avkjøling.

### Variasjoner

Lag uttrekk av melken og kremfløten og skall av 1 appelsin og 2 friske laurbærblad i stedet for vaniljestang. Forsett som beskrevet ovenfor.

### Vaniljekrem med safran og appelsinblomst

Lag uttrekk av melken og kremfløten med en god klype safranrørader i stedet for vaniljestangen, og fortsett som beskrevet ovenfor. Rør inn appelsinblomstvann etter smak til slutt.



01



02



03



04



## EGGEKREM (01 & 02)

Denne "crème pâtissière" er en klassisk oppskrift som kan smaksettes etter ønske. Den kan brukes i terter, vannbakkels, mousse, som kakefyll etc.

**Oppskriften gir 5 dl**  
(nok til 1 stor terte)  
**Forberedelser:** 10 minutter  
**Trekking:** 20 minutter  
**Tilberedning:** 15 minutter

**5 dl melk**  
**1 vaniljestang**  
**6 eggeplommer**  
**125 g sukker**  
**40 g hvetemel eller maismel**

Kok opp melken med den delte vaniljestangen. Ta kjelen av varmen, og la trekke i 20 minutter. Bruk ballongvispen til å piske eggeplommene og sukkeret i miksebollen på hastighet 6 i 2 minutter til eggedosisen er tykk og nesten hvit. Sikt inn hvetemelet eller maismel og visp til alt er godt blandet.

Kok opp melken igjen. Ta ut vaniljestangen og hell melken sakte inn i blandingen av eggedosis og mel. Bruk ballongvispen på hastighet 1 til alt er godt blandet. Hell kremen tilbake i kjelen, og kok på svak varme mens du rører med en tresleiv til kremen koker og begynner å tykne. Småkok i 1 minutt under kontinuerlig omrøring. Ta kjelen av varmen. Hell kremen i en bolle og dekk til med plastfolie for å hindre at det dannes en hinne mens den står til avkjøling.



## EKTE VANILJEISKREM (03 & 04)

Denne basisoppskriften er ypperlig, fordi du kan bruke den som utgangspunkt til å lage iskrem med akkurat den smaken du ønsker. Nedenfor har jeg gitt et par forslag.

**4-6 porsjoner**  
**Forberedelser:** 5 minutter  
**Trekking:** 30 minutter  
**Tilberedning:** 15 minutter  
**Frysing:** over natten

**1 vaniljestang**  
**3 dl melk**  
**4 store eggeplommer**  
**100 g sukker**  
**3 dl kremfløte**

Del vaniljestangen og skrap ut frøene. Tilsett både frøene og stangen i en kjele. Tilsett melken og kok opp. Ta kjelen av varmen med én gang. Legg på lokk og la trekke i 30 minutter.

Pisk eggeplommene og sukkeret i miksebollen med ballongvispen på hastighet 6 til eggedosisen er tykk og nesten hvit. Kok opp melken igjen. Hell den deretter i eggedosisen og pisk på hastighet 4 til blandingen er jevn.

Skyll kjelen og hell vaniljekremen tilbake i kjelen. Rør på svak varme til kremen tykner og klebes fast på baksiden av en skje. Sil over i en bolle og dekk med plastfolie for å hindre at det dannes en hinne mens den står til avkjøling. Avkjøl.

Pisk inn kremfløten når vaniljekremen er blitt kald. Hell blandingen i frysebollen. Rør med kjernestangen på hastighet 2 til blandingen er nesten stiv. Øs over i en frysebeholder, og sett i frysen over natten. Sett den i kjøleskapet 20 minutter før servering slik at den blir mykere.

## Variasjoner

### Karamelliskrem

Doble sukkermengden og lag karamell med 0,75 dl vann. Lag uttrekk av melken med vaniljen, men la vaniljestangen være hel. Slå blandingen over karamellen. Vær forsiktig, blandingen kommer til å frese og sprute. Varm opp forsiktig til karamellen er myk igjen. Fortsett deretter med oppskriften som beskrevet ovenfor.

### Iskrem med hvit sjokolade

Lag vaniljekrem som beskrevet over, men bruk 6 eggeplommer i stedet for 4. Hell deretter vaniljekremen over 125 g revet hvit sjokolade, og rør til blandingen er jevn. Sil blandingen. Avkjøl og fortsett som beskrevet ovenfor.

## 01

## 02

## 03

## SJOKOLADEGANACHE (01, 02 & 03)

Denne oppskriften er for en myk ganache, som kan brukes som fyll eller glasur. Øk sjokolademengden med en tredjedel dersom du ønsker en fast ganache som passer til å lage sjokoladetrøfler.

**Oppskriften gir 2,5 dl**  
**Forberedelser:** 2 minutter  
**Tilberedning:** 5 minutter

**150 g mørk sjokolade (70 %)**  
**1 dl kremfløte**

Riv sjokoladen med trommelen for grovringing på grønnsakkssnitteren/rivjernet på hastighet 4. Tilsett sjokoladen i en ildfast bolle. Kok opp kremfløten på svak varme. Hell kremfløten over sjokoladen, og la stå i 2 minutter. Rør deretter forsiktig til sjokoladen smelter. Sett til avkjøling.

## Variasjoner

**Ganache med melkesjokolade og muskat**  
Erstatt den mørke sjokoladen med 165 g melkesjokolade, og tilsett ¼ til ½ teskje nymalt muskat.

**Ganache med hvit sjokolade og roselikør**  
Erstatt den mørke sjokoladen med 175 g hvit sjokolade, og tilsett 1 til 2 spiseskjær roselikør mens ganachen fremdeles er varm, men ikke het.





01

## SYLLABUB MED GIN OG TONIC (01 & 02)

Dette er det engelske svaret på ‘crème Chantilly’. Den er skarp, sterk, tykk og luftig, alt på én gang. Gin og musserende vin kan selvfølgelig erstattes med annet brennevin, likør eller vin etter eget ønske. Syllabub kan serveres med én gang, eller den kan oppbevares i kjøleskapet i 2 til 3 dager.

4 porsjoner  
Hvile: 2 timer  
Tilberedning: 5 minutter

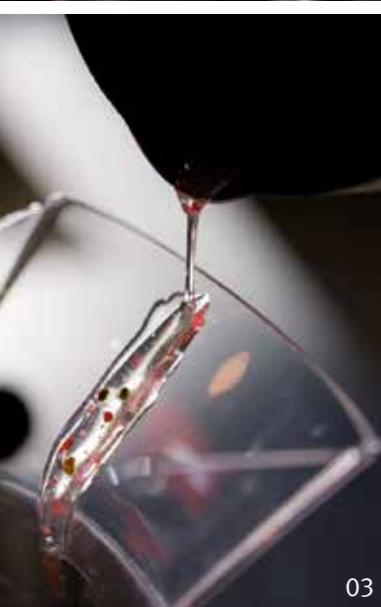
saften av 1 sitron  
revet skall av 2 sitroner  
2 ss gin av god kvalitet  
50 g sukker  
2 dl kremfløte  
1 dl söt musserende vin

Tilsett sitronsaften og -skallet, gin og sukker i en bolle og rør til sukkeret er oppløst. Sett til side i minst 2 timer.

Visp kremfløten i miksebollen med ballongvispen på hastighet 6 til den akkurat holder formen. Visp gradvis inn musserende vin på hastighet 4. Ikke tilsett vinen for fort. Da kan kremen spreke. Reduser til hastighet 2, og tilsett sitron- og sukkerblanding. Fortsett å vispe til massen er tykk og luftig.



02



03

## ITALIENSKE MARENGSER MED ROSÉPEPPER (03)

Disse marengsene lages med varm sirup, i motsetning til franske marengser som lages med råsukker. Bruk denne basisoppskriften og smaksett marengsene med aromaen du liker. Du kan legge sammen marengsene to og to med pisket kremfløte, syllabub (se s. 28) eller sjokoladeganache (se s. 27)

Oppskriften gir 24-30 stykker  
Forberedelser: 15 minutter  
Tilberedning: 1 time 30 minutter

120 g sukker  
1 ts flytende glukose (fås på apotek)  
1 ts grovmalt rosépepper  
2 store eggehviteter  
2 ss vann

Forvarm ovnen til 110 °C/gassmerke 1/4. Tilsett sukkeret, glukosen, rosépepperen og vannet i en tykkbunnet kjøle. Kok opp på svak varme. Rør nå og da til sukkeret er oppløst. Kok sukkerlaken til den når 115 °C på et sukkertermometer. Dette tar 5 til 7 minutter.

Pisk i mellomtiden eggehvitene i miksebollen med ballongvispen på hastighet 4. Øk til hastighet 8, til myke topper formas. Reduser til hastighet 2, og tilsett sukkerlaken sakte i en tynn stråle. Pass på å helle sukkerlaken på eggehvitene, ikke på ballongvispen. Fortsett å piske til all sukkerlaken er godt innblandet og marengsen er stiv og blank. Fortsett å vispe til marengsen er helt kald.

Fyll marengs i en sprøytepose med et lite stjerneformet munnstykke, og klem ut små marengser på en silikonplate. Stek i 1 time og 30 minutter til marengsene kjennes tørre og lett kan fjernes fra silikonplaten. Slå av ovnen, men la marengsene bli i ovnen til de er avkjølte. Oppbevar de i lufttett boks.



## MONT BLANC MAKRONER (01, 02 & 03)

Disse små mandelljkjeksene kan smakssetttes og fylles med alt hva hjertet behager. Smaksvariantene for makronene i denne oppskriften gjenspeiler smakene i en klassisk fransk dessert: Mont Blanc eller sprø marengs fylt med pisket kremfløte og söt kastanjepuré.

40 makroner  
Forberedelser: 10 minutter  
Hvile: 15 minutter  
Tilberedning: 25 minutter

1 vaniljestang  
4 eggehviteter  
1 klype vinstein  
25 g sukker  
225 g melis  
125 g malte mandler  
200 g crème de marrons (sötet kastanjepuré) til fyll

Forvarm ovnen til 150 °C/gassmerke 2. Kle to stekeplater med bakepapir eller silikonark. Del vaniljestangen og skrap frøene ned i miksebollen. Tilsett eggehvitene og pisk med ballongvispen på hastighet 4 til eggehvitene er skummende. Øk til hastighet 8 og visp inn vinstein til myke topper formas. Reduser hastigheten til 4, og tilsett sukkeret. Øk hastigheten til 8 igjen, og visp til marengsen er fast.

Sikt melisen og malte mandler to ganger. Bland det deretter forsiktig inn i marengsen med en stor metallskje. Røren skal være jevn og blank. Fyll en sprøytepose med et 1 cm enkelt munnstykke, og press ut små topper med diameter på ca. 2 cm på stekeplatene. La det være 2,5 cm mellom hver makron, da de utvider seg under steking. Du kan også bruke en teskjebrett til å sette topper med røre på stekeplatene. Du bør få 80 små topper, nok til 40 fylte makroner. La stå i og hvile i 15 minutter.

Stek makronene i 20 til 25 minutter. Makronene er ferdige når de er hevet og kjennes tørre og faste. La makronene avkjøles i 2 til 3 minutter før du tar de av bakepapiret. La de avkjøles helt før du legger de lagvis med kastanjepuré mellom.



01



02



03

## DAIQUIRI MED FROSNE BRINGEBÆR, ROSE OG MYNTE

En ekte daiquiri inneholder rom, limesaft og sirup. Imidlertid kan du tilsette frukt du liker og kombinere den med forskjellige urter eller smaksstilsetninger for det spesielle lille ekstra...

2 porsjoner

Forberedelser: 10 minutter



125 g bringebær  
2 ss roselikør  
6 store mynteblader  
4 ss hvit rom  
1 ss rosevann  
saften av 2 lime  
1 kule bringebærsorbet  
isbiter til servering

Tilsett bringebærene i blenderen og miks på hastighet 6. Press bringebærpuréen gjennom en fin sil. Hell puréen tilbake i blenderen. Tilsett resten av ingrediensene og bearbeid på hastighet 6 til konsistens er glatt. Legg isbiter i cocktailglass, fyll på daiquiri og server straks.



## MARGARITA MED BLODAPPELSIN OG CHILI

En margarita lages vanligvis med limesaft, men blodappelsin gir en sursøt smak, så vel som en flott farge. Bruk friskpresset saft hvis du kan. Chilisirupen gir et intrigant snev av varme.

4 porsjoner  
Forberedelser: 10 minutter

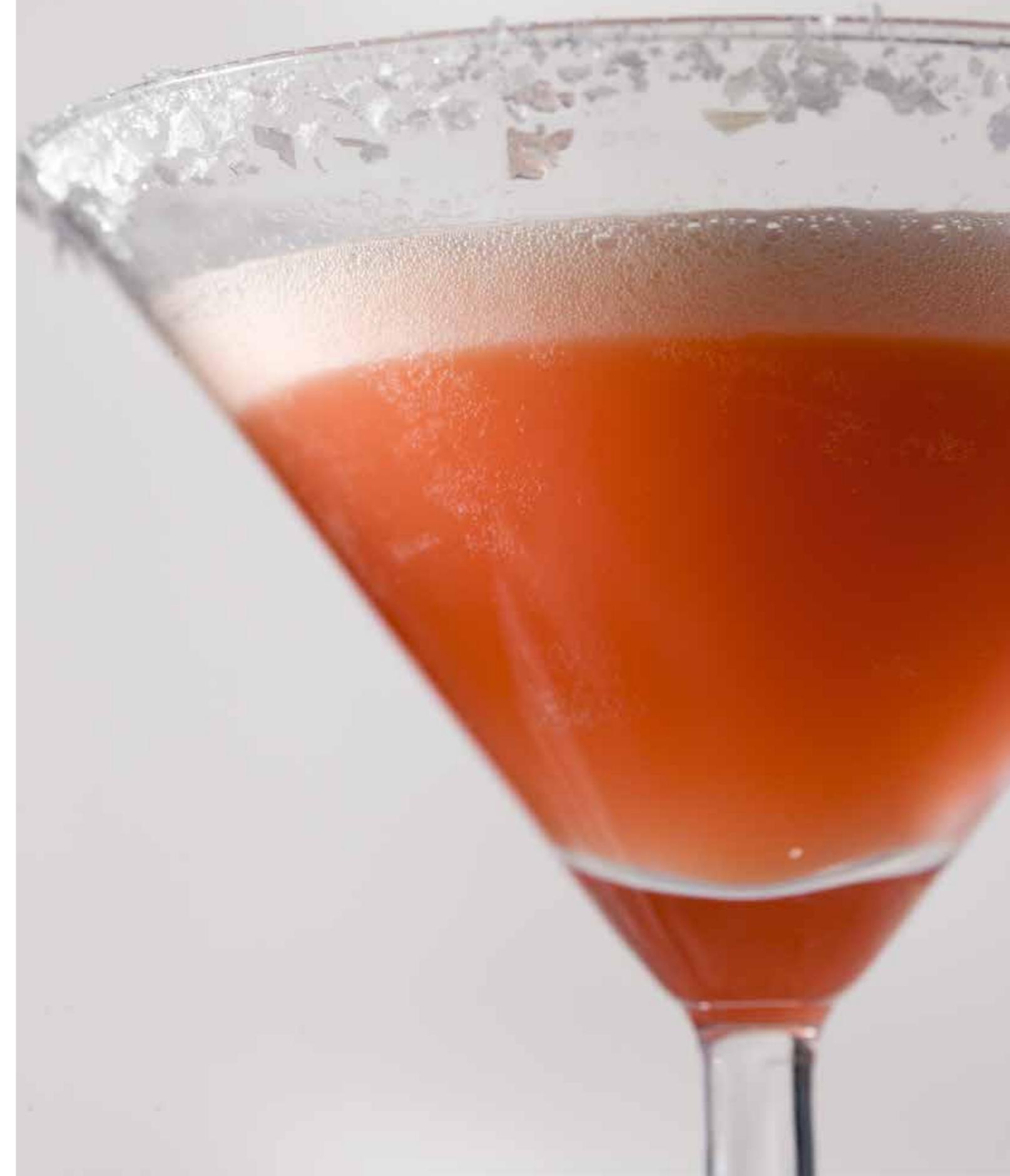


1 lime  
havsaltflak  
6 cl tequila  
6 cl triple sec (f. eks. Cointreau)  
0,8 dl limesaft  
12 cl blodappelsinsaft  
18 isbiter

Chilisirup:  
200 g sukker  
1 dl vann  
1-2 chili (bird's-eye)

Lag chilisirupen først. Tilsett sukkeret i en kjele med vannet og skivet chili. Kok opp på svak varme, og la småkoke i 5 minutter. Del limen i to og stryk på kanten på fire cocktailglass. Dyppe glassene i saltflakene og sett dem til side.

Tilsett tequila, triple sec, 2 ss chilisirup og saft fra lime og blodappelsin i blenderen sammen med isbitene. Bearbeid med hastighetsregulatoren på flytende , til alt er godt blandet. Hell i cocktailglassene og server med én gang.



## LIMONADE MED ROSEVANN OG SITRONMELISSE

*Ingen ting er som å lage sin egen limonade. Den friske smaken vil få deg til å ta frem oppskriften igjen og igjen.*

**4 porsjoner**  
**Forberedelse: 10 minutter**  
**Tilberedning: 5 minutter**  
**Trekking: 15 minutter**

**100 g sukker**  
**6 kvister sitronmelisse**  
**1 limeblad**  
**1 dl vann**  
**6-8 saftige sitroner**  
**1 ss rosevann**  
**5 dl kaldt vann**

Tilsett sukkeret, sitronmelissen og limebladet i en liten kjøle med vannet. Kok opp på svak varme, og rør til sukkeret er oppløst. La småkoke i 5 minutter til sirupen har tyknet litt. Ta kjelen av platen, og la trekke i 15 minutter. Avkjøl deretter.

Press ut saften av sitronene med sitruspressen på hastighet 4. Du bør ha 2,5 dl saft. Rør sitronsaften inn i den avkjølte og silte sitronmelissesirupen. Tilsett deretter det kalde vannet. Bland inn rosevann og avkjøl fullstendig før servering.



## BRUSCHETTA MED HVITLØK OG SOPP

*Bruschetta er italiensk ristet brød med hvitløk toppet med grillet eller rå grønnsaker, ost og/eller urter. Det er utmerket servert til drikker.*

6 porsjoner  
Forberedelser: 5 minutter  
Tilberedning: 20 minutter



6 sjalottløk  
4 hvitløksfedd  
450 g sopp  
3 ss olivenolje  
1 dl tørr hvitvin  
3 ss finhakket frisk rosmarin  
6 ss mascarpone  
12 skiver ciabatta  
revet parmesanost, til garnityr  
salt og nykvernet sort pepper

Bruk grønnsaksnitteren/rivjernet med trommelen for grovringing på hastighet 4 og riv sjalottløkene og 3 hvitløksfedd. Snitt soppen med trommelen for snitting. Varm olivenoljen i en stor stekepanne og brun sjalottløk og hvitløk i 5 minutter til de er myknet. Tilsett soppen og brun i 10 minutter på sterkt varme til soppen er gyldenbrun.

Tilsett vinen og kok inn. Rør inn mascarponen og rosmarinen. Krydre deretter etter smak og ta pannen fra varmen.

Stek ciabattaskivene og del det siste hvitløkfeddet i to. Gni snittflatene på hvitløken over den ene siden på hver ciabattaskive. Legg sopplandingen på brødet og strø på litt parmesanost. Server straks.



## CROSTINI MED SJOKOLADETAPENADE

*Tapenade er en provençalsk olivenpostei som tradisjonelt inneholder kapers og ansjos.  
I denne oppskriften er kapers og ansjos erstattet med mørk sjokolade.*

**6 porsjoner**  
**Forberedelse: 10 minutter**



**60 g mørk sjokolade (70 %)**  
**300 g sorte oliven uten stein**  
**1 kvist frisk timian**  
**5 ss olivenolje**  
**24 baguetteskiver**  
**100 g lagret geitost**  
**nykvernnet sort pepper**

Smelt sjokoladen. Bland oliven og timianblader i blenderen på  $\mathcal{J}$ . Tilsett olivenoljen og smeltet sjokolade gradvis mens motoren går til blandingen har en smørbar konsistens. Krydre med pepper og øs over i en bolle. Tildek og avkjøl. Stek baguetteskivene lett på begge sider til de er sprø. Legg deretter på tapenaden. Smuldre geitosten over og server straks.





## BLINI MED RØMME OG RØDBETMARINERT LAKS

*Disse pannekakene av bokhvete heves med gjær og serveres tradisjonelt med rømme og kaviar, men er like smakfulle om de serveres med røkt eller marinert laks.*

**6 porsjoner**  
**Forberedelse: 40 minutter**  
**Hvile: over natten**  
**Heving: 1 time**  
**Tilberedning: 35 minutter**

**100 g bokhvetemel**  
**100 g hvetemel**  
**7 g tørgjær**  
**1 ss sukker**  
**½ ts salt**  
**3 dl varm melk**  
**2 egg**  
**50 g smeltet smør til steking**

**Rødbetmarinert laks:**  
**400 g laksefilet uten skinn**  
**1 ½ ss havsalt**  
**2 ts sukker**  
**3 ss hakket frisk dill**  
**0,75 dl vodka**  
**125 g kokt rødbete**  
**200 g rømme**  
**kaviar eller svart rognkjeksrogn, til garnityr**

Start dagen før ved å lage rødbetmarinert laks. Skyll laksen og tørk den godt med kjøkkenpapir. Bland saltet, sukkeret og dillen og gni inn laksen. Legg laksen på et fat og hell vodkaen over. Dekk til og la stå i kjøleskap i minst 4 timer eller over natten. Snu laksen én gang.

Neste dag: Riv rødbetene med trommelen for halvfin riving på grønnsakssnitteren/rivjernet på hastighet 4. Ta laksen opp fra marinaden og bland revne rødbeter med marinaden. Legg laksen tilbake i marinaden og sett den i kjøleskap i ytterligere 6 timer.

Tilsett bokhvetelet, hvetemelet, gjæren, sukkeret og saltet i miksebollen. Skill eggene. Bland melken og eggeplommene med de tørre ingrediensene, med ballongvispen på hastighet 4, til røren er jevn. Dekk til og sett til heving i romtemperatur i 1 time eller til røren har doblet volum.

Hell røren over i en annen bolle. Rengjør og tørk miksebollen og ballongvispen grundig. Pisk eggehvitene stive med ballongvispen på hastighet 8. Skjær deretter eggehvitene forsiktig inn i røren.

Varm litt smeltet smør i en stor stekepanne på middels varme. Stek 4 blinis av gangen, omtrent 1 ½ spiseskje røre per blini. Stek bliniene i 45 sekunder på den ene siden. Snu dem forsiktig og stek i ytterligere 30 sekunder. Ta bliniene ut av stekepannen og hold dem varme ved lav temperatur i stekovnen. Fortsett å steke resten av bliniene. Pensle stekepannen med smeltet smør hver gang.

Skyll laksen og tørk den godt. Skjær deretter laksen i terninger på 5 mm. Legg en klatt rømme på hver blini og legg laksen oppå. Pynt med litt kaviar eller rognkjeksrogn.



## FROSSEN GUACAMOLE MED CHERRYTOMATSALSA

Denne velsmakende iskremen er en ny måte å servere guacamole på, og den er ypperlig til å overraske gjestene dine i et sommerselskap. Varmen fra chilien er en perfekt kontrast til kulden fra iskremen.

4-6 porsjoner  
Forberedelser: 30 minutter  
Frysing: over natten



350 g moden avokadokjøtt  
1 rød chili (bird's-eye)  
1 hvitløksedd  
saften av 2 lime  
revet skall av 1 lime  
2 ss finhakket frisk koriander  
½ ts salt  
1 ss sukker  
2 dl kremfløte  
ferdigsaltet tortillachips, til serveringen

Salsa:  
4 vårløk  
½ rødløk  
12 cherrytomater  
1 ss olivenolje  
saften av ½ lime  
1 ss finhakket frisk koriander  
salt og nykvernert sort pepper

Tilsett avokadokjøttet i blenderen. Fjern frøene fra chilien og tilsett chilien i blenderen sammen med hvitløken, limesaften og -skallet, korianderen, saltet, sukkeret og kremfløten. Bland med hastighetsregulatoren på puréhastighet til alt er godt blandet, men biter av chilien og korianderen fortsatt er synlig. Flytt blandingen over i frysebollen og rør med kjernestangen på hastighet 1 til blandingen er nesten stiv. Øs over i en frysebeholder, og sett i fryseren over natten.

Neste dag: sett iskremen i kjøleskapet i 30 minutter før servering slik at den mykner. Imens hakker du vårløken, rødløken og cherrytomatene. Bland med olivenoljen, limesaft og koriander. Krydre etter smak. Fyll iskremen i cocktailglass og øs over cherrymatsalsa. Server med tortillachips.





## TZATZIKI MED AGURKGRANITA

6-8 porsjoner  
Forberedelser: 25 minutter  
Avkjøling: 10 minutter  
Frysing: 4 timer

2 agurker  
1 ts salt  
1 ts tørket oregano  
450 g gresk yoghurt  
2 pressede hvitløksfedd  
1 ss hvitvineddik  
2 ss olivenolje (extra virgin)  
3 ss finhakket frisk mynte  
nykvernet sort pepper

Agurkgranita (kan sløyfes)  
50 g sukker  
2 dl vann  
1 ss finhakket frisk mynte  
1 kg agurk  
1 ss sitronsaft  
1 klype salt  
ristet pitabråd

Denne greske dippen er herlig alene med brød til eller som en del av et mezefat med taramasalata (se s. 46) og auberginekaviar (se s. 48). Hvis du vil ha en mer elegant variant, kan du servere den i glass med agurkgranita og ristet pitabråd.

Strimle agurkene i miksebollen med trommelen for halvfin riving på grønnsakssnitteren/rivjernet på hastighet 4. Dryss over saltet og oreganoen og la stå i 10 minutter. Hell av overflødig væske. Plasser deretter agurken i et dørslag og press forsiktig ut resten av væsken.

Legg agurken i miksebollen og rør inn yoghurten med flatvispen på hastighet 2. Tilsett hvitløken, eddiken, olivenoljen og mynten. Rør godt om og krydre etter smak. La tzatzikien stå i kjøleskap i 10 minutter før servering.

Lag agurkgranita, om du vil bruke det. Tilsett sukkeret i en kjøle med vannet. Kok opp på svak varme, og rør til sukkeret er oppløst. Tilsett mynten og la småkoke på svak varme i 2 til 3 minutter. Skrell agurkene og ta ut frøene. Legg agurkkjøttet i blenderen og bland med hastighetsregulatoren på flytende . Sil agurkmassen over i en frysebeholder. Rør deretter inn myntesirupen, sitronsaften og saltet. Avkjøl først. Frys deretter i 2 timer til granitaen er stiv i kantene.

Bryt opp iskrystallene med en gaffel og rør de inn i granatiaen. Sett granitaen tilbake i fryseren. Etter 30 minutter rører du med en gaffel igjen. Gjenta frysingen og røringen med gaffel til granitaen er luftig. Skrap den deretter over på tzatzikien. Server med ristet pitabråd.



## TARAMASALATA

Hjemmelaget taramasalata er mye mer velsmakende og tiltalende enn den tyggegummirosa versjonen man får ferdigkjøpt. Det er også utrolig enkelt å lage den.

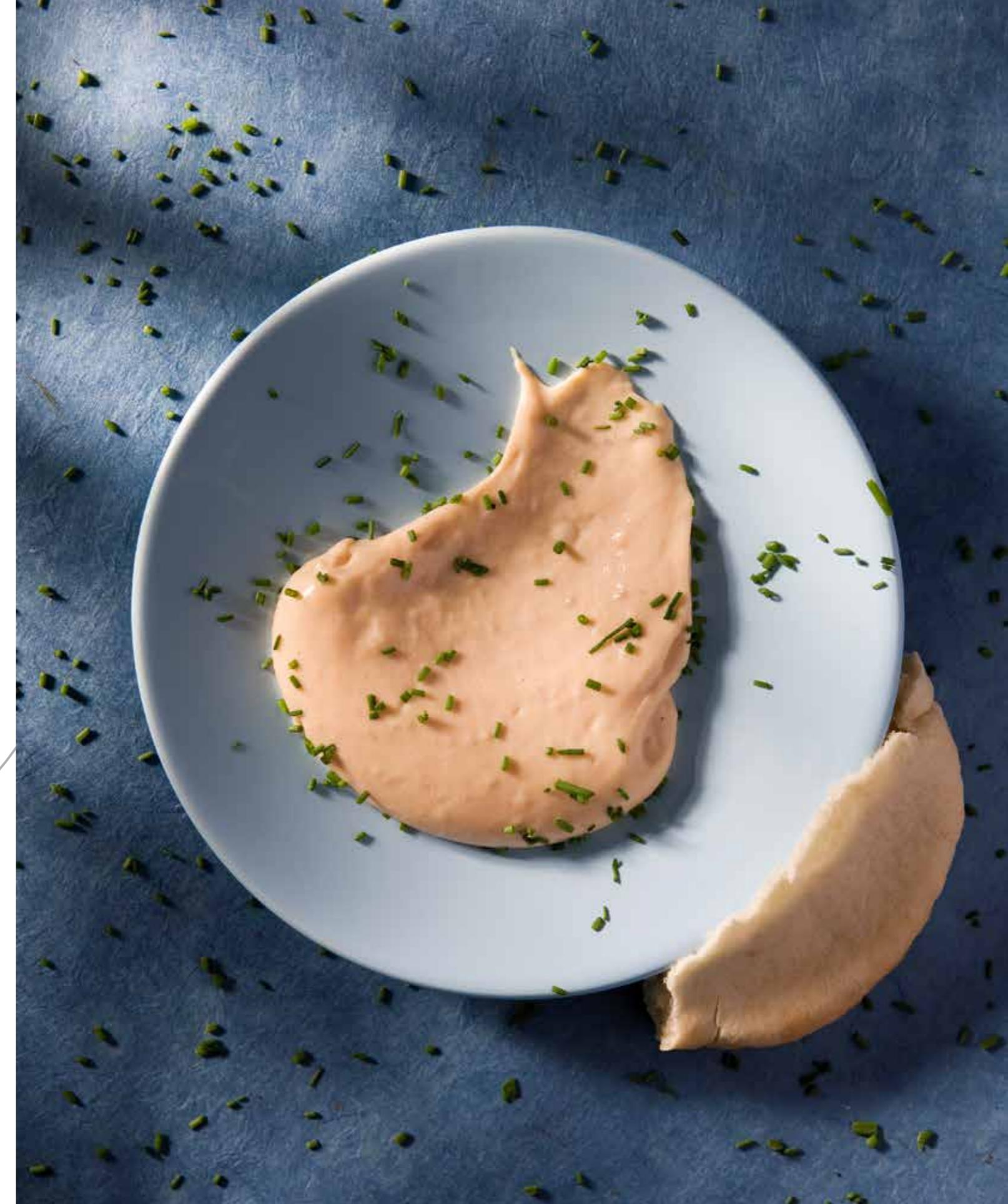
8 porsjoner  
Forberedelser: 15 minutter  
Avkjøling: 1 time



50 g skiver hvitt brød  
4 ss varmt vann  
200 g tarama (røkt torskerogn)  
1,5 dl olivenolje  
saften av 1 sitron  
finhakket gressløk, til garnityr (kan sløyfes)  
salt og nykvernet sort pepper

Skjær skorpen av brødet og bryt brødet i biter. Tøm vannet over og la stå i 10 minutter. Ha brødet i blenderen og bland kort på hastighet 1. Tilsett taramaen og bland igjen til du får en masse.

Tilsett olivenoljen og sitronsaften gradvis mens motoren går til du får en jevn puré. Tilsett en spiseske eller to med varmt vann dersom taramasalataen er for tykk. Tøm over i en bolle og krydre etter smak. Pass på at du ikke salter for mye. Dekk til og la stå i kjøleskap i 1 time. Rør om rett før servering og strø eventuelt over gressløken. Server med ristet pitabrød.



## AUBERGINEKAVIAR

Denne silkemyke auberginepuréen – også kalt melitzanosalata – er nydelig når den serveres som en del av et mezefat med taramosalata (se s. 46) og tzatziki (se s. 44).

8 portioner  
Forberedelse: 5 minutter  
Tilberedning: 1 time



500 g auberginer  
2 pressede hvitløksfedd  
1 ts ras el hanout (marokkansk krydderblanding)  
2 ss olivenolje  
50 g sjalottlök  
½ ts harissa  
0,5 dl olivenolje (extra virgin)  
2 ss sitronsaft  
100 g flådde hakkede plommetomater uten frø  
1 ss hakket frisk koriander  
salt og nykvernet sort peppe

Forvarm ovnen til 200 °C/gassmerke 6. Del auberginene på langs og skjær kjøttet i rutermønster. Bre hvitløken over auberginekjøttet. Dryss deretter med ras el hanout og drypp over 1 spiseskje olivenolje. Legg halve auberginer sammen med kjøtsidene mot hverandre og pakk de inn i aluminiumsfolie. Stek i 45 minutter til 1 time, eller til auberginene føles veldig myke ved berøring.

Imens, hakk sjalottlökene med trommelen for halvfin riving på grønnsakssnitteren/rivjernet på hastighet 4. Varm resten av olivenoljen i en panne og surr sjalottløken i 5 til 10 minutter. Rør inn harissaen og ta pannen av varmen.

Pakk ut auberginene og skrap kjøttet ned i blenderen. Tilsett sjalottløken og bland med blenderens hastighetsregulator på puréhastighet til konsistensen er jevn. Drypp inn olivenoljen mens motoren går til puréen er jevn og blank. Tilsett sitronsaften.

Øs auberginekaviar over i en bolle og rør inn de hakkede tomatene og koriander. Krydre etter smak og server med ristet pitabråd.

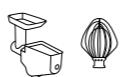


## HUMMUSSKUM

Denne oppskriften er en variant for servering av hummus for det 21. århundret, og den er definitivt verd et forsøk. Følg instruksene nederst på siden hvis du foretrekker den klassiske oppskriften.

6 porsjoner

Forberedelser: 15 minutter



400 g hermetiserte kikrter  
1 hvitløksfedd  
1,5 dl kremfløte  
1 ss tahini (sesamfrøpasta)  
20 g olivenolje  
½ ts salt  
¼ ts paprikapulver  
½ ts malt spisskummen

La kikertene renne av. Behold kraften. Skyll kikertene under kaldt rennende vann. Mos dem deretter i miksebollen sammen med hvitløken med frukt- og grønnsakspressen på hastighet 4. Kok opp kremfløten med 0,5 dl av kraften fra kikertene. Bland dette, og også tahinien, olivenoljen, saltet, paprika og spisskummen, i kikertermosen med ballongvispen på hastighet 4. Hell blandingen i en sifong (5 dl) og skru til to gasspatroner. Rist godt. Sprøyt deretter blandingen i glass og server straks.

### Hummus bi tahini: Klassisk oppskrift

Sil kraften av kikertene. Tøm ut kraften. Skyll kikertene under kaldt rennende vann. Mos kikertene og hvitløken som beskrevet over. Tilsett også tahinien, saltet, paprikapulveret og spisskummen. Sett på flatvispen. Sløyf kremfløten men øk mengden av olivenolje til 1 dl. Visp i 1 minutt på hastighet 4. Rør inn saften av 1 sitron og en håndfull finhakket frisk koriander. Server med ristet pitabrød.



## KALD SQUASHSUPPE MED BASILIKUM OG SITRONOLIVENOLJE

En kald suppe er svært forfriskende på en varm sommerdag. Varier grønnsakene og urtene. Du kan for eksempel prøve med eter og mynte eller grønne asparges og sitrontimian. Hvis du vil, kan du tilsette noen få dråper tabaskosaus for å pifie opp retten.

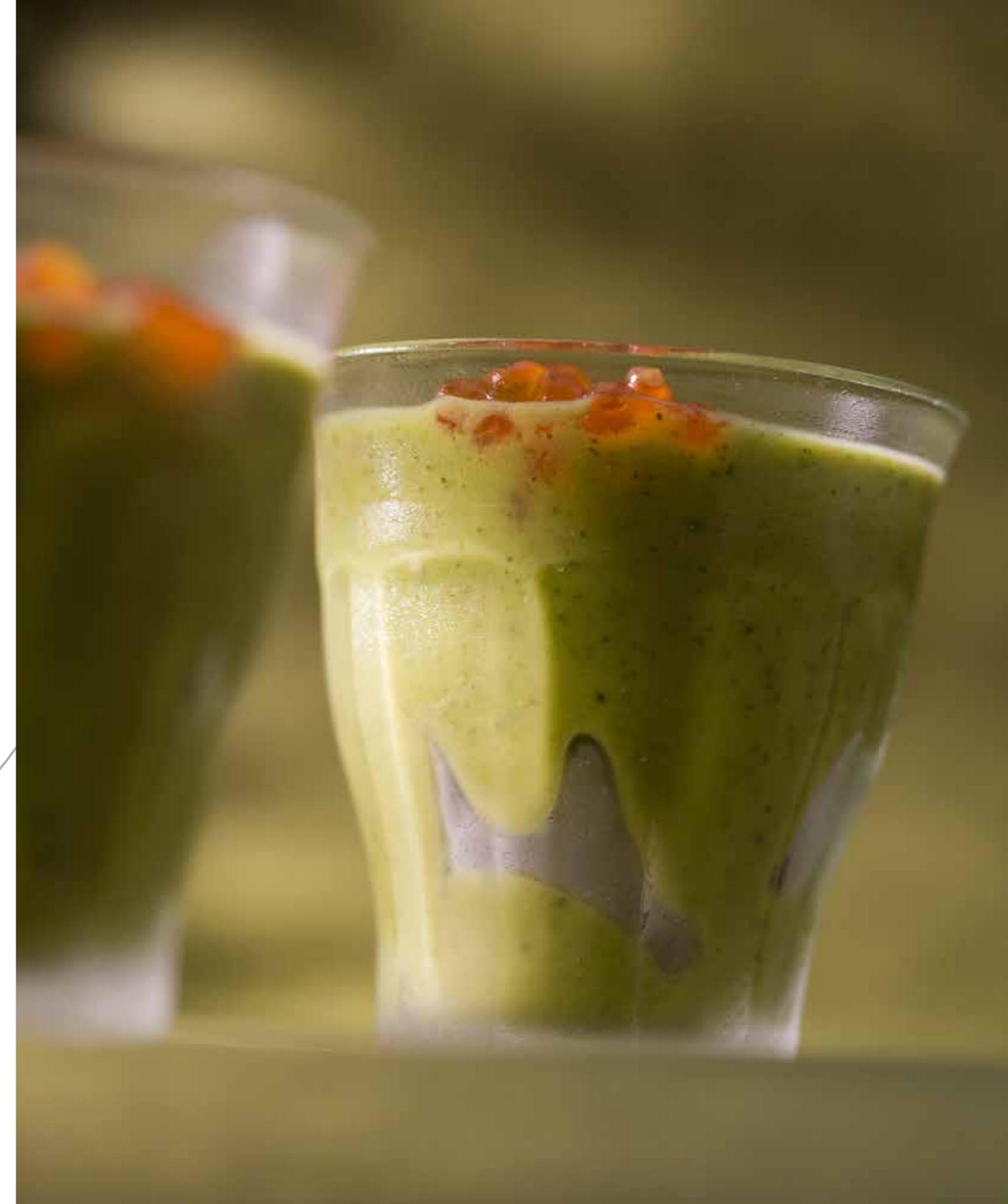
4 porsjoner  
Forberedelse: 5 minutter  
Tilberedning: 20 minutter  
Avkjøling: over natten



2 squash  
2 ss olivenolje  
1 bunt frisk basilikum  
2 ss sitronolivenolje, pluss litt ekstra til å dryppa over ved servering  
50 g ristede pinjekjerner  
4 isbiter  
25 g lakserogn, til garnityr  
salt og nykvernet sort pepper

Snitt squash med trommelen for snitting på grønnsakssnitteren/rivjernet på hastighet 4. Varm olivenoljen i en stor panne og brun squashen i 5 minutter. Tilsatt vann til det dekker squashskivene. Kok opp og kok i 5 minutter til de er mørre. Sett til avkjøling i 15 minutter.

Hell innholdet i kjelen over i blenderen sammen med basilikumen, sitronolivenoljen og pinjekjernene. Bland  $\checkmark$  til blandingen er jevn. Det kan hende du må gjøre dette i flere omganger. Krydre etter smak og avkjøl. Hell suppen i kalde boller eller glass, og slipp en isbit i hver porsjon. Pynt med lakserogn og drypp over sitronolivenolje.



## GAZPACHO

Denne klassiske kalde suppen er på sitt beste når den tilberedes med modne sommergrønnsaker. Tilsett så mange garnityrer du ønsker: hakket agurk, oliven, kapers etc.

4-6 portioner  
Forberedelser: 15 minutter  
Avkjøling: over natten

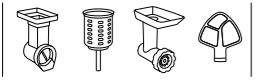


750 modne plommetomater  
1 rød paprika  
1 rødlök  
½ agurk  
2 hvitløksfedd  
1 dl passata (tomatmasse)  
noen få dråper tabaskosaus  
4 ss olivenolje  
2 ss balsamicoeddik  
1 dl kaldt vann  
2 hardkokte egg  
8 vårløk  
12 sylteagurker  
½ gul paprika  
100 g kokt skinke i små terninger  
Olivenolje (extra virgin), til serveringen  
salt og nykvernet sort pepper

Grovhakk tomatene, paprika, lök og agurk. Mos grønnsakene og hvitløken i miksebollen med hullskiven for grovmaling på kjøttkvernen på hastighet 4. Tilsett passataen, tabaskosausen, olivenoljen, balsamicoeddiken og vannet. Visp grundig med flatvispen på hastighet 4. Krydre etter smak. Sett suppen i kjøleskap over natten slik at den avkjøles fullstendig og smakene setter seg.

Neste dag: Finhakk eggene, vårløken, sylteagurkene og gul paprika. Hell gazpachoen i kalde boller og drypp litt olivenolje i hver bolle. Dryss garnityren over suppen.





**8** porsjoner  
Forberedelse: 20 minutter  
Avkjøling: 1-2 dager  
Tilberedning: 2 timer

**3** sjalottløk  
**3** hvitløksfedd  
**125 g** sopp  
**3 ss** smør  
**450 g** tynnribbe i ett stykke, uten svor og ben  
**175 g** svinefilet  
**175 g** kyllinglever  
**150 g** pancetta i ett stykke  
**2 ss** finhakket frisk flatpersille  
**1 ss** finhakket frisk salvie  
**1 ss** finhakket frisk timian  
**2 ss** finhakket frisk basilikum  
**2-3 ss** Vecchia Romagna (italiensk brandy)  
**10-12 skiver bacon uten svor**  
Plomme-, pære- og sultanachutney (se s. 138) til servering  
salt og nykvernet sort pepper

## LANDPOSTEI MED SOPP OG FRISKE URTER

*Det krever litt arbeid å lage sin egen landpostei, men det er vel verd bryet. I stedet for chutney kan du servere denne velsmakende posteien med mostarda di frutta, frukt hermetisert i sennepsirup.*

Forvarm ovnen til 170 °C/gassmerke 3. Hakk sjalottløken, hvitløken og soppen med trommelen for grovringing på grønnsakssnitteren/rivjernet på hastighet 4. Smelt smøret i en panne og brun sjalottløken, hvitløken og soppen i 10 minutter på sterk varme. Avkjøl.

Mal tynnribben, svinefileten, kyllingleveren og pancettaen i miksebollen med hullskiven for finmaling på kjøttkvernen på hastighet 4. Bytt til flatvispen. Bland deretter inn soppblandingene, urtene og Vecchia Romagna på hastighet 2. Krydre etter smak.

Kle en 1-liters terrinform med baconskivene. La endene henge over kanten. Øs kjøttblandingene over i formen og trykk den ned. Brett baconet over toppen og tildekke med enten et lokk eller et dobbelt lag aluminiumsfolie.

Sett formen i en langpanne som er halvfylt med vann. Stek i ovnen i 1 time og 45 minutter til 2 timer frem til posteien begynner å løsne fra kantene og du kan stikke en stekepinne i midten av posteien, og stekepinnen fortsatt er tørr når du drar den ut.

Ta formen ut av langpannen og avkjøl i 1 time. Fjern aluminiumsfolien eller lokket. Dekk med ren folie og legg press på posteien med lodd eller bokser. La posteien avkjøles helt, og sett den i kjøleskap i 1 til 2 dager med loddet/boksene på. La posteien romtempereres før servering. Skjær posteien i skiver og server med chutneyen. Posteien bør spises i løpet av 2-3 dager.



## REMULADE MED SELLERIOT, EPLE OG PEKANNØTTER

*Denne sprø salaten er nydelig tilbehør til grillede svinekoteletter eller friterte røkelaksskiver.*

6 porsjoner  
Forberedelser: 15 minutter

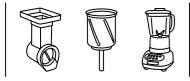


5 ss wasabimajones (se s. 18)  
5 ss crème fraîche  
1 ss sitronsaft  
600 g sellerirot  
2 røde epler  
2 ss finhakket frisk flatpersille  
50 g hakkede pekannøtter  
salt og nykvernet hvit pepper

Tilsett wasabimajonesen, crème fraîche og sitronsaft i miksebollen og visp sammen med ballongvispen på hastighet 6. Krydre etter smak.

Skrell selleriroten og skjær den i store biter. Riv selleriroten med trommelen for halvfin riving på grønnsakssnitteren/rivjernet på hastighet 4. Vend den revne selleriroten i dressingen med én gang. Fjern kjernehusene og riv eplene i bollen med trommelen for grovriving. Rør inn persillen og pekannøttene og server.





## VITELLO TONNATO MED TRØFFELKREM

6 porsjoner  
Forberedelser: 25 minutter  
Marinering: over natten  
Tilberedning: 1 time

1 løk  
1 gulrot  
1 selleristilk  
1 sitron  
600 g kalvekam, i ett stykke  
1 laurbærblad  
2 kryddernellik  
½ l tørr hvitvin, fortrinnsvis italiensk  
1 ts havsalt  
½ l vann

Dressing:  
200 g godt avsilt hermetisk tunfisk  
4 ansjosfileter  
2 ss kapers  
2 eggeplommer  
saften av ½ sitron  
2,5 dl olivenolje  
2 ss Crema Tartufata (hvit trøffelkrem)  
en håndfull kapersbær, til garnityr  
nykvernet sort pepper

*Hvis du ønsker en enda mer luksuriøs variant av denne retten, kan du erstatte trøffelkremen med 15 g hakket frisk sort trøffel.*

Bruk grønnsaksnitteren/rivjernet og trommelen for snitting på hastighet 4 og snitt løken, gulroten, selleriroten og sitronen i en stor bolle. Tilsett kalvekjøttet, laurbærbladet og kryddernellikene. Hell over hvitvinen. Legg på lokk og la stå i kjøleskap over natten. Snu kjøttet regelmessig under marineringen.

Neste dag: Flytt innholdet i bollen over i en stor kjele. Tilsett saltet og vannet. Kok opp. Reduser varmen og legg på lokk. La småkoke i 45 minutter til 1 time, frem til kalvekjøttet er kokt og mørkt. La avkjøles i kjelen.

Lag dressingen. Tilsett de første 5 ingrediensene i blenderen og bland med hastighetsregulatoren på 2. Tilsett olivenoljen gradvis til dressingen er tykk og blank. Tilsett omrent 2 spiseskeer av kraften fra kalvekjøttet for å tynne ut dressingen. Til slutt blander du inn Crema Tartufata i dressingen på rørehastighet 2. Krydre med ekstra sitronsuft om du vil.

Sil godt av kalvekjøttet og skjær så tynne skiver som mulig. Legg på serveringsfat og øs over dressingen. Pynt med noen få kapersbær og server.



## NYPOTETSALAT MED SALSA VERDE, OVNSSTEKTE RØDBETER OG RØKT ÅL

*Prøv denne smakssterke italienske sausen til grillet lam, svinestek eller dampet kveite.  
Det er opp til deg om du vil skrelle nypotetene eller ikke.*

4 portioner  
Forberedelser: 15 minutter  
Tilberedning: 20 minutter



250 g små rødbeter  
2 ss olivenolje  
500 g nypoteter  
200 g røkt ål  
salt og nykvernet sort pepper

Salsa verde:  
1 hvitløksfedd  
2 ss kapers  
2 ss hakket sylteagurker  
3 ansjosfileter  
½ ss Dijonsennep  
en håndfull frisk flatpersille  
1 bunt frisk basilikum  
1 bunt frisk mynte  
1,25 dl olivenolje (extra virgin)  
1 ss rødvineddik

Forvarm ovnen til 200 °C/gassmerke 6. Skrell rødbetene og del dem i båter. Vend rødbetbåtene i olivenoljen. Krydre dem og legg dem på et stekebrett. Stek rødbetbåtene i 30 minutter til de er mørre.

Lag salsa verde. Tilsett de første 5 ingrediensene i blenderen. Plukk bladene fra urtene og tilsett i blenderen. Bland med blenderens hastighetsregulator på rørehastighet 6 til du har en grov puré. Drypp inn olivenoljen mens motoren går til oljen er godt innblandet. Tilsett eddik og krydder.

Kutt potetene i like store biter, hvis nødvendig, og kok dem i saltet vann til de er mørre. Sil av vannet og bland straks inn to tredjedeler salsa verde. Bland resten av salsa verde med rødbeten. Legg på tallerkener med en skje og legg røkt ål på toppen.



## RØDKÅLSALAT MED RØDBETE OG TRANEBAER

Denne salaten smaker nydelig neste dag når smakene har fått satt seg. Server salaten med kaldt kjøtt eller ost.

6 porsjoner  
Forberedelser: 20 minutter  
Avkjøling: over natten



½ liten rødkål  
1 middels rødbete  
1 liten rødløk  
50 g valnøtter  
50 g tørkede tranebær

Dressing:  
1 ss sitronsaft  
4 ss rødvineddik  
1 ss honning  
4 ss valnøttolje  
6 ss olivenolje  
½ ts karvefrø  
salt og nykvernet sort pepper

Fjern de ytterste bladene og stilken fra rødkålen. Snitt rødkålen i et dørslag med trommelen for snitting på grønnsakssnitteren/rivjernet på hastighet 4. Skyll godt under rennende kaldt vann til vannet er klart. La rødkålen renne godt av og tilsett den deretter i en bolle.

Skrell rødbeten og rødløken. Riv rødbeten og rødløken i bollen med rødkålen, med trommelen for grovriving på grønnsakssnitteren/rivjernet på hastighet 4. Rist og grovhakk valnøttene. Tilsett tranebærene i kålsalaten.

Lag dressingen. Tilsett alle ingrediensene i miksebollen og visp med ballongvispen på hastighet 4. Hell dressingen over kålsalaten. Bland lett og sett til avkjøling over natten før servering.



## ZUCCHINISALAT MED MYNTE, RØD CHILI OG SITRON

*Erstatt mynten med basilikum eller merian og fetaosten med ricottaost som en variant av denne friske sommersalaten.*

4 portioner  
Forberedelser: 5 minutter  
Tilberedning: 10 minutter  
Marinering: 15 minutter



4 små zucchini  
1 mild rød chili  
1 hvitløksfedd  
2 ss olivenolje  
4 ss olivenolje (extra virgin)  
saften av ½ sitron  
1 bunt frisk mynte  
100 g fetaost  
salt og nykvernet sort pepper

Snitt zucchiniene, chilien og hvitløken med trommelen for snitting på grønnsakssnitteren/rivjernet på hastighet 4. Pensle zucchiniene med olivenolje, og stek dem i en grillpanne til de er gyldenbrune og nesten mørre. Bland olivenoljen med sitronsaften. Finhakk deretter mynten og bland den inn i vinaigretten. Tilsett den snittede chilien og hvitløken. Krydre etter smak og hell vinaigretten over zucchiniene. Marinér i 15 minutter. Smuldre deretter fetaosten over og server.



## TORTILLA MED CHORIZO, SAFRAN OG PERSILLE

En tortilla er en tykk spansk omelett som stekes sakte på svak varme. Vanligvis lages den kun med poteter og løk. Jeg har tilsett chorizo, safran og persille. I tillegg til å tilsette masse ekstra smak, gir disse ekstra ingrediensene en tortilla i alle regnbuens farger.

6-8 porsjoner  
Forberedelser: 15 minutter  
Hvile: 15 minutter  
Tilberedning: 15 minutter



150 g krydret chorizopølse  
600 g skrellede poteter  
1 stor løk  
1,5 dl olivenolje (extra virgin)  
6 egg  
2 kapsler finmalt safran  
3 ss finhakket frisk flatpersille  
salt og nykvernet sort pepper

Ta skinnet av chorizoen og skjær den i skiver med trommelen for snitting på grønnsakssnitteren/rivjernet på hastighet 4. Skjær også potetene og løken i skiver. Varm 1 spiseskje olivenolje i en stor og dyp panne og brun chorizoen til den er gyldenbrun. Ta chorizoen ut av pannen med en hullsleiv og la den renne av på kjøkkenpapir. Tørk ut oljen fra pannen.

Varm 1 dl olivenolje i pannen og brun potetene og løken i 10 til 15 minutter til grønnsakene er gyldenbrune og mørke. Ta pannen fra varmen og avkjøl i 15 minutter.

Pisk eggene, safranen og persillen i miksebollen med ballongvispen på hastighet 2. Rør inn chorizoen, potetene og løken med oljen det ble stekt i. Krydre etter smak. Varm resten av olivenoljen i pannen og tilsett eggblandingen. Stek på svak varme i 10 minutter til tortillaen er nesten gjennomstekt. Hvelv tortillaen forsiktig fra pannen over på en stor tallerken og legg et stort lokk over. Vend tortillaen på lokket og la den gli tilbake i pannen. Stek i ytterligere 5 minutter. Avkjøl deretter til romtemperatur før servering.



## ASIATISK COLESLAW

Denne hvitkålsalaten er herlig til grillet kjøtt og fisk. Du kan alternativt røre inn noen strimler posjert kylling for en lett lunsj.

6 porsjoner  
Forberedelser: 15 minutter  
Avkjøling: over natten



500 g hvitkål  
100 g gulrøtter  
75 g sjalottlök  
2 ss finhakket frisk koriander  
2 ss finhakket frisk mynte  
50 g ristede salte peanøtter  
salt og nykvernet sort pepper

Dressing:  
50 g sukker  
0,75 dl risvinedik  
saften av 1 lime  
2 ss söt chilisaus  
2 ss thailandsk fiskesaus  
1 presset hvitløksfedd

Tilbered dressingen først. Tilsett sukkeret og eddiken i en kjele. Kok opp på svak varme, og rør til sukkeret er oppløst. Ta kjelen av varmen og tilsett limesaften, chilisausen, thailandsk fiskesaus og hvitløk.

Fjern de ytterste bladene og stilken fra kålen, og kutt kålen i båter. Skrell gulrøtter og del sjalottløkene i to. Strimle kålen, gulrøttene og sjalottløken i miksebollen med trommelen for grovringing på grønnsakssnitteren/rivjernet på hastighet 4. Hell over dressingen. Krydre etter smak og bland godt. Legg på lokk og la stå i kjøleskap over natten. Rør urtene inn i coleslawen straks før servering og strø over de grovhakkede peanøttene.





**4-6 porsjoner**  
Forberedelser: 20 minutter + bløtlegging over natten dersom du bruker tørkede bønner

Tilberedning: 40 minutter

**400 g hermetiske borlottibønner eller 200 g tørkede borlottibønner**

**2 gulrøtter**

**1 liten purreløk**

**2 små zucchini**

**1 løk**

**2 hvitløksfedd**

**4 ss olivenolje**

**4 kvister frisk rosmarin**

**400 g hermetiske tomater, hakkede**

**4 ss tomatpuré, fortrinnsvis av soltørkede tomater**

**1,5 l vann**

**100 g spaghetti**

**nyrevet parmesanost, til servering**

**salt og nykvernet sort pepper**

**Gremolata:**

**2 hvitløksfedd**

**½ bunt frisk flatpersille**

**revet skall av 1 sitron**

## MINESTRONESUPPE MED GREMOLATA

*Servert med nystekt brød eller duftende hvitløkbrød er minestrone suppe et måltid i seg selv. Dersom du ønsker kan du bruke borlottibønner i stedet for cannellinibønner.*

Hvis du bruker tørre bønner, skyll dem grundig og bløtlegg i mye kaldt vann. Bløtlegg over natten. Neste dag: Sil godt av bønnene. Ha bønnene over i en kasserolle og dekk dem med friskt vann. Kok opp. Sil av vannet og tilsett kaldt vann på nytt. Kok opp igjen og la det småkoke i 15 minutter. Sil av vannet og sett bønnene til side. Hvis du bruker hermetiserte bønner, sil av kraften og skyll dem godt.

Snitt grønnsakene og hvitløken med skivetrommelen på grønnsakssnitteren/rivjernet på hastighet 4. Varm olivenoljen i en stor kjøle. Tilsett grønnsakene og surr i 5 minutter. Finhakk den friske rosmarinen. Tilsett halvparten i kjelen og surr i ytterligere ett minutt. Tilsett de hermetiske tomatene og tomatpuréen. Tilsett vannet og kok opp. La det småkoke i 20 minutter eller til grønnsakene er al dente.

Brekk spagettien i mindre biter og legg i kjelen med borlottibønnene. Kok i ytterligere 5 til 10 minutter til pastaen er al dente. Rør inn resten av rosmarinen og ta kjelen av varmen. Krydre etter smak og la stå i noen minutter. Imens lager du gremolata. Finhakk hvitløken og persillen, og bland det med sitronskallet. Øs opp minestrone suppen i boller og dryss over gremolataen. Server med parmesanost.



## ERTESUPPE MED MERIAN OG MASCARPONE

Grønn ertesuppe er en klassisk vårsuppe. Du får en lettare variant av denne suppen dersom du erstatter merian med basilikum og mascarpone med ricotta.

6 porsjoner  
Forberedelse: 10 minutter  
Tilberedning: 25 minutter



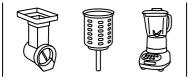
2 store sjalottløk  
2 hvitløksfedd  
50 g smør  
800 g frosne ertær  
1 l kylling- eller grønnsaksbuljong  
125 g mascarpone  
3 ss hakket frisk merian  
6 skiver pancetta  
3 skiver hvitt brød  
6 store kamskjell  
1 ss olivenolje  
salt og nykvernet sort pepper

Kutt sjalottløkene og hvitløken med trommelen for halvfin riving på grønnsakssnitteren/rivjernet på hastighet 4. Varm halvparten av smøret i en stor kjele, og surr sjalottløk og hvitløk i 5 minutter til de mykner. Rør inn ertene og kok i 1 minut.

Tilsett buljongen. Kok opp og la koke i 5 minutter til ertene er møre. Sett til avkjøling i 10 minutter. Hell innholdet i kjelen over i blenderen med mascarponen og merian. Bland med hastighetsregulatoren på flytende til blandingen er jevn. Det kan hende du må gjøre dette i flere omganger. Krydre etter smak og hold suppen varm.

Varm resten av smøret i en stekepanne og stek pancettaen til den er sprø. La den renne av på kjøkkenpapir. Skjær skorpen av brødet og skjær brødet i terninger på 1 cm. Stek brødterningene i pancettasmøret til de er gyldenbrune. Skjær kamskjellene horisontalt i tre tynne skiver. Varm olivenoljen i en stekepanne og brun kamskjellskivene i 10 til 15 sekunder på hver side. Hell suppen i boller og dryss over krutonger. Legg kamskjellene forsiktig på suppen og avslutt med den sprø pancettaen.





## GRESSKARSUPPE MED SPRØ SALVIEBLADER OG KNUST AMARETTI

4 porsjoner  
Forberedelse: 10 minutter  
Tilberedning: 1 time

750 g gresskar  
4 ss olivenolje  
1 rødløk  
2 hvitløksfedd  
 $\frac{1}{2}$  ts knust kardemommebelg  
5 dl grønnsaksbuljong  
revet skall av 1 appelsin  
en håndfull med salvieblader  
salt og nykvernet sort pepper

**Knust amaretti:**  
40 g sprø amarettikjeks  
50 g malte mandler  
 $\frac{1}{4}$  ts malt kanel  
20 g smør

*Gresskarsuppe er næringsrik vintermat, kosemat på sitt aller beste. Server med knust amaretti for mer konsistens og friterte salvieblad for en mild smakstilsetning.*

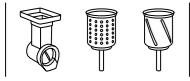
Tilbered først knust amaretti. Knus amarettikjeksene grovt og bland dem med mandlene og kanlen. Smelt smøret i en liten kjøle og brun amarettiblanding til den er gyldenbrun. Sett til avkjøling.

Forvarm ovnen til 200 °C/gassmerke 6. Skrell gresskaret og skrap ut frøene. Skjær gresskaret i skiver. Drypp over 1 spiseskje olivenolje og stek i ovnen i 30 til 40 minutter eller til gresskaret er gjennomstekt.

Kutt løken og hvitløken med trommelen for grovriving på grønnsakssnitteren/rivjernet på hastighet 4. Varm 2 spiseskjeer olivenolje i en stor kjøle, og surr løken og hvitløken til det mykner. Skjær gresskarkjøttet i terninger og legg dem i pannen sammen med kardemommebelgen. Tilsett grønnsaksbuljongen og småkok til grønnsakene er møre.

Øs suppen over i blenderen. Tilsett revet appelsinskall og bland med blenderens hastighetsregulator på puréhastighet til suppen er helt jevn. Krydre etter smak og hold suppen varm. Varm den siste spiseskjeen olivenolje i en liten kjøle og stek salviebladene til de er sprø. La de renne av på kjøkkenpapir. Øs opp suppen i boller og strø på smuldret amaretti. Pynt med sprø salvieblader og server straks.





## FRANSK LØKSUPPE MED URTE- OG OSTETOAST

4 porsjoner  
Forberedelse: 10 minutter  
Tilberedning: 40 minutter

750 g løk  
4 ss smør  
2 ss hvetemel  
7,5 dl lys kjøttbuljong  
1 ss finhakket frisk timian  
salt og nykvernet sort pepper

Urte- og ostetoasts:  
60 g gruyèreost  
1 ss finklippet frisk gressløk  
1 ss finhakket frisk flatpersille  
1 ts finhakket hvitløk  
1 ss finhakket sjalottløk  
4 ss smeltet smør  
4 tykke baguetteskiver

Denne varmende vintersuppen er en fransk klassiker. Bruk rødløk og erstatt noe av buljongen med rødvin som en spennende variant. Krydre med rosmarin i stedet for timian.

Forvarm ovnen til 200 °C/gassmerke 6. Lag urte- og ostetoasts først. Rivosten med trommelen for finriving på grønnsakssnitteren/rivjernet på hastighet 4. Sett tilside. Rør inn urtene, hvitløken og sjalottløken i det smelte smøret. Pensle baguetteskivene med urtesmøret og stek dem i ovnen i 5 til 10 minutter.

Snitt løken med trommelen for snitting på grønnsakssnitteren/rivjernet på hastighet 4. Smelt smøret i en stor kjøle. Tilsett løken. Legg på lokk og brun løken på svak varme i 25 minutter. Strø hvetemelet over løken og fortsett å steke til alt er gyldenbrunt under konstant omrøring. Tilsett buljongen. Bland godt og kok i 10 minutter. Krydre etter smak.

Rør inn timianen i suppen og hell suppen over i ildfaste boller. Fordelosten på de stekte baguetteskivene, og legg dem forsiktig i suppen. Sett suppebollene under en forhåndsvarmet grill og la dem stå tilosten har smeltet. Server straks.



## SUFFLÉ MED BLOMKÅL OG STILTONOST

*Selv om sufflér er har rykte på seg for å være vriene å lage, er det ikke så vanskelige. Du må bare piske eggehvittene stive og skjære dem forsiktig inn i røren hurtig, hvis ikke vil du piske luften ut av eggehvittene og suffléen vil ikke heves. Hold øye med suffléen under stekingen. Gå ikke fra kjøkkenet for å svare telefonen!*

**6 porsjoner**  
**Forberedelse: 25 minutter**  
**Tilberedning: 25 minutter**



**smør og revet parmesanost, til ramekinene (små former)**

**500 g blomkål**

**25 g smør**

**25 g hvetemel**

**1,5 dl melk**

**½ ts espelettepepper**

**25 g kremost**

**3 egg**

**75 g stiltonost (eller irsk Cashel Blue)**

**2 eggehviter**

**salt**

Forvarm ovnen til 200 °C/gassmerke 6. Smør 6 små ildfaste former (ramekiner) (å 1,75 dl) og strø dem med revet parmesanost. Kutt blomkålen i buketter, og damp eller kok i 8 til 10 minutter til bukettene er mørre. La stå til avkjøling. Bearbeid deretter blomkålbukettene i blenderen med hastighetsregulatoren på rørehastighet 2 til puréen er nesten jevn. Ha puréen i miksebollen.

Smelt smøret i en liten kjøle og rør inn hvetemelet. Kok på svak varme i 2 minutter og tilsett deretter melken gradvis. Fortsett å røre i ytterligere 2 minutter til sausen tykner og fester seg på baksiden av en skje. Ta kjelen av varmen. Krydre deretter med salt og espelettepepperen. Hell sausen over i miksebollen sammen med kremosten. Visp med flatvispen på hastighet 2.

Skill eggene og pisk eggeplommene inn i blomkålblandingen på hastighet 4. Rengjør og tørk miksebollen grundig. Pisk deretter alle eggehvittene til de er stive med ballongvispen på hastighet 8. Skjær inn de stivpiskede eggehvittene i blomkålblandingen. Tilsett smuldret stiltonost. Fyll massen i de små ildfaste formene (ramekinene) med en skje. Stek suffléene i 20 til 25 minutter til de er gyldenbrune og godt hevet. Server straks.





4 porsjoner  
Forberedelse: 15 minutter  
Avkjøling: 30 minutter  
Tilberedning: 10 minutter

2 vårløk  
2 ss hakket frisk koriander  
2 ss thailandsk fiskeisas  
1 rød chili (bird's-eye)  
2 stilker sitongress  
2,5 cm frisk ingefær  
1 stor eggehvite  
250 g hvitt ferskt krabbekjøtt  
1 pisket egg  
3 ss tørre brødmuler  
3 ss kokosmasse  
solsikkeolje til steking  
limebåter, til serveringen

Salsa:  
1 moden men fast mango  
2 plommetomater  
150 g hermetisert mais  
1 rødløk  
1 mild grønn chili  
saften av 2 lime  
2 ss finhakket frisk koriander

## KRABBEKAKER MED MANGO OG MAISSALSA

I mange oppskrifter for krabbekaker er krabbekjøttet ofte kombinert med hvit fisk, reker eller poteter. Her brukes kun hvitt krabbekjøtt i kombinasjon med velduftende urter og krydder.

Lag salsaen først. Skrell mangoen og ta ut steinen. Skjær mangoen i terninger på 5 mm. Ta ut frøene fra tomatene og skjær dem i 5 mm terninger. La maisen renne av. Finhakk rødløken. Fjern frøene og finhakk chilien. Bland alle ingrediensene til salsaen. Legg på lokk og avkjøl.

Tilsett de første 7 ingrediensene for krabbekakene i blenderen, og bland med hastighetsregulatoren på rørehastighet 6. Ha krabbekjøttet, egg, brødmulene og kokosmassen i miksebollen. Bland inn urteblanding med flatvispen på hastighet 2. La stå i kjøleskap i 30 minutter til blandingen er fast.

Form krabbeblanding med våte hender til 8 middels store kaker (eller 16 små). Varm opp 1 cm solsikkeolje en tykkbunnet panne, og stek krabbekakene i 2 minutter på hver side (1 minutt for de små) til de er gyldenbrune og sprø. Server straks med salsaen og limebåtene.





## GULROTPAIER MED SURSØT GULROTVINAIGRETTE OG KANTARELLER

4 porsjoner  
Forberedelse: 30 minutter  
Avkjøling: 30 minutter  
Tilberedning: 45 minutter

1 porsjon mørdeig (se s. 22)  
250 g gulrøtter  
3 dl gulrotsaft  
3 dl vann  
1,5 dl kremfløte  
1 egg  
1 eggeplomme  
0,5 dl olivenolje  
150 g kantareller  
salt og nykvernet sort pepper

Vinaigrette:  
75 g gulrot kuttet i små terninger  
1,75 dl olivenolje  
1 kvist salvie  
½ ts salt  
1 dl hvit balsamicoeddik  
2 dl Sauternes-vin  
3 dl gulrotsaft  
2 ts finhakket frisk salvie  
1 ss ristede pinjekjerner

*Disse paiene er ypperlige som en lett lunsj eller som en sofistikert forrett. Alle typer grønnsakspurrér egner seg godt som fyll, men varier urtene tilsvarende.*

Kjevle ut mørdeigen og kle 4 paiformer (8 cm). Prikk deigen med en gaffel og sett til avkjøling i kjøleskap i 30 minutter. Forvarm ovnen til 200 °C/gassmerke 6. Legg bakepapir og tørkede bønner på deigen. Blindstek paiskallene i 15 minutter. Fjern deretter bakepapiret og bønnene og stek i ytterligere 5 minutter. Reduser ovnstemperaturen til 170 °C/gassmerke 3.

Snitt gulrøttene med trommelen for snitting på grønnsakssnitteren/rivjernet på hastighet 4. Kok gulrøttene i gulrotsaften og vannet til gulrøttene er mørre og væsken nesten er fordampet. Mos gulrøttene i blenderen. Tilsett deretter kremfløten og bland videre til blandingen er jevn. Tilsett egg og eggeplommen. Krydre deretter etter smak. Hell gulrotpuren i paiskallene og stek i 15 til 20 minutter. Sett til avkjøling i 10 minutter.

Brun kantarellene i 0,5 dl olivenolje. Krydre og hold dem varme. Lag vinaigrette. Brun gulrotteringen til de er myke i 0,5 dl olivenolje. Tilsett deretter salviekvisten, saltet og balsamicoeddiken. Kok inn til halvparten. Tilsett Sauternes-vinen og kok inn til to tredjedeler. Tilsett gulrotsaften og kok inn til to tredjedeler nå også. Rør inn resten av olivenoljen, den hakkede salvien og pinjekjernene. Krydre etter smak. Server gulrotpaiene med brunede kantareller og lunken vinaigrette.



## QUICHE LORRAINE

Denne berømte paien fra Alsace-Lorraine-regionen i Frankrike lages tradisjonelt uten tilsettning av ost.

4-6 porsjoner  
Forberedelse: 10 minutter  
Tilberedning: 50 minutter



1 porsjon mørdeig (se s. 22)  
25 g smør  
250 g bacon i terninger  
4 egg  
1,5 dl melk  
1,5 dl kremfløte  
1 klype nymalt muskat  
2 ss klippet gressløk  
salt og nykvernet sort pepper

Forvarm ovnen til 200 °C/gassmerke 6. Kjevle ut deigen til en sirkel og kle en smurt paiform på 23 cm. Prikk hele deigen med en gaffel og legg på bakepapir. Legg på tørre bønner og blindstek i 15 minutter. Fjern bakepapiret og bønnene. Reduser ovnstemperaturen til 180 °C/gassmerke 4.

Lag fyllet. Smelt smøret i en stor stekepanne og brun baconet til det er gyldenbrunt. La baconet renne av på kjøkkenpapir og spre det over deigen. Visp eggene, melken, kremfløten, muskaten og gressløken i miksebollen med ballongvispen på hastighet 4. Hell blandingen over baconet og stek i 35 til 45 minutter til overflaten er gyldenbrun og fylllet akkurat har stivnet. Server paien varm eller romtemperert med grønne salatblader.





## TORTA PASQUALINA

10 porsjoner

Forberedelse: 1 time

Hvile: 1 time

Tilberedning: 1 time 20 minutter

500 g hvetemel

1 ts salt

2 ss olivenolje

omtrent 3 dl vann

Spinatfyll:

1 kg frisk spinat

2 ss olivenolje

1 liten rødløk

1 bunt frisk merian

75 g ristede pinjekjerner

1 stort daggammelt ciabattabråd

1 dl melk

75 g parmesanost

8 egg

500 g ricotta

6 ss olivenolje

50 g smør

salt og nykvernet sort pepper

Denne velsmakende italienske påsketerten fra Liguria har egg som hovedingrediens, et viktig påskesymbol. Du kan erstatte deigen med tertedeig eller til og med filodeig hvis du ønsker en raskere og enklere versjon.

Sikt hvetemelet og saltet i miksebollen. Bland med eltekroken på hastighet 1. Tilsett deretter olivenoljen og vannet sakte til du får en jevn deig. Fortsett å elte på hastighet 2 i 3 minutter til deigen er svært glatt og elastisk. Del deigen i 12 emner. Form emnene til kuler og plasser dem på et melet kjøkkenhåndkle. Dekk til med et fuktig kjøkkenhåndkle og stå i 1 time.

Lag fyllet. Fjern stilkene fra spinaten og vask grundig. Kok spinaten i 1 spiseskje olivenolje til den begynner å mygne. Sil vannet godt fra og klem ut eventuell overflødig væske. Hakk deretter spinaten. Finhakk løken og brun den i 1 spiseskje olivenolje. Bland løken med spinaten sammen med finhakket merian og pinjekjernene. Skjær skorpen av brødet og bryt brødet i biter. Tøm melken over og la stå til bløtlegging.

Riv parmesanosten i en liten bolle med grønnsakksnitteren/rivjernet og trommelen for finriving på hastighet 4. Tilsett 2 egg i miksebollen og visp med flatvispen på hastighet 4 til eggene er godt blandet. Rør inn 2 spiseskeer revet parmsanost. Klem ut eventuell overflødig væske fra brødet og tilsett brødet til eggene med ricottaen. Tilsett spinaten på hastighet 4.

Forvarm ovnen til 200 °C/gassmerke 6. Smør en dyp springform (20-22 cm). Kjevle ut en av deigkulene på en lett melet flate mens du strekker deigen i alle retninger med fingrene, på samme måte som med strudeldeig. Legg deigen i bunnen av den smurte formen slik at deigen henger over kanten. Pensle med olivenolje. Gjenta med de neste 5 deigkulene. Pensle hvert lag med olivenolje.

Ha fyllet i formen. Glatt ut overflaten og pensle med olivenolje. Lag 6 fordypninger i fylllet. Legg litt smør i hver av dem og knekk et egg oppå. Vær forsiktig slik at du ikke ødelegger plommene. Krydre, og dryss deretter resten av parmesanosten over.

Kjevle ut resten av deigkulene og legg dem øverst. Pensle hvert lag med olivenolje. Legg resten av smøret rundt kantene. Brett deretter deigen som henger over kanten inn i formen. Pensle med olivenolje og skjær to eller tre snitt så dampen kan slippe ut. Stek i 1 time 15 minutter til den er gyldenbrun. Serveres varm eller romtemperert.





## PIZZA RUSTICA

Oppskriften gir 2 pizzaer  
Forberedelser: 20 minutter  
Hvile: 1 time  
Tilberedning: 20 minutter

15 g fersk gjær  
2,5 dl lunkent vann  
1 klype sukker  
1 ss olivenolje  
400 g hvetemel  
½ ss salt

Fyll:  
1 liten zucchini  
1 gul paprika  
125 g sopp  
3 ss olivenolje  
1 glass artisjokker i olivenolje  
½ porsjon tomatsaus (se s. 20), eller 400 g hermetiske hakkede tomater  
1 ts tørket oregano  
1 håndfull sorte oliven  
250 g røkt mozzarella  
små basilikumblad, til garnityr  
salt og nykvernet sort pepper

Du kan tilsette så mange ingredienser du vil i denne pizzaen. Prøv chorizopølse, ansjosfileter, kapers, kokt skinke, soltørkede tomater, hardkokte egg, etc.

Smuldre gjæren i et litermål, og tilsett vannet, sukkeret og olivenoljen. Rør til gjæren er opplost og la stå i 10 minutter til blandingen begynner å skumme. Ha hvetemelet og saltet i miksebollen. Visp med flatvispen på hastighet 2.

Skift til eltekroken og tilsett gradvis gjærblendingen på hastighet 2. Elt i 1 minutt til deigen er formet som en ball. Dekk til med et fuktig kjøkkenhåndkle, og sett til heving i 1 time, eller til deigen har doblet volum.

Lag fyllet. Del zucchiniene terninger, skjær paprikaen i tynne skiver og hakk soppen. Varm olivenoljen i en stor stekepanne og brun grønnsakene på sterk varme til de er al dente. Sil av artisjokkene. Tilsett grønnsakene og krydre etter smak. Sett til avkjøling.

Forvarm ovnen til 200 °C/gassmerke 6. Elt deigen litt på hastighet 2. Del deigen i to emner og kjevle ut hver av de til en tynn sirkel. Smør to pizzaformer og legg deigen i formene. Lag deigen litt tykkere rundt kantene.

Bre tomatsaus eller hakkede tomater over deigen. Legg deretter på grønnsakene. Strø over oreganoen og oliven. Avslutt med den oppkuttede mozzarelaen. Stek i 15 til 20 minutter til deigen er stekt ogosten er gyldenbrun og bobler. Pynt med basilikumbladene og server straks.



## LINGUINE ALLA BOTTARGA

Bottarga er marinert, tørket og presset fiskerogn, vanligvis fra multe eller tunfisk. Den er meget smakfull og salt, så denne retten behøver litt mer enn noen dråper sitron og noen brennhete chili for å piffe den opp.

4 porsjoner  
Forberedelser: 20 minutter  
Tørk: 30 minutter  
Tilberedning: 10 minutter



1 porsjon pastadeig (se s. 21), valset ut på tykkelse 5.

40 g bottarga  
1,2 dl olivenolje (extra virgin)  
1/4 ts chiliflak  
1 ss finhakket frisk flatpersille  
2 ss sitronsaft

Koble skjæreapparatet for spaghetti til kjøkkenmaskinen og før gjennom pastaplatene på hastighet 2. Ta imot pastabåndene med én hånd etter hvert som de kommer gjennom. Legg båndene i et enkelt lag på et rent kjøkkenhåndkle, eller heng dem over et tørkestativ for pasta. La dem tørke i 30 minutter før de brukes. Du kan også strø over litt hvetemel oppbevar dem i en lufttett beholder.

Riv borgattaen med trommelen for finriving på grønnsakssnitteren/rivjernet på hastighet 4, og sett den tilside. Varm olivenoljen i en tykkbunnet kjede og stek chiliflakene i 1 minut. Ta kjelen av varmen og rør inn persillen.

Kok linguinen i lettsaltet kokende vann til den er al dente. Sil av og tilsett deretter den smaksatte oljen. Tilsett bottarga og rør forsiktig til hvert pastabånd er dekket med olje og bottarga. Rør inn sitronsaften og server straks.



## TAGLIATELLE MED KRABBE, SITRON OG FRISKE URTER

Den milde smaken av fersk pasta er en perfekt basis for krydder- og urtesmakene fra krabben. Husk at pasta og risotto med sjømat aldri serveres med ost.

4 personer  
Forberedelse: 20 minutter  
Tørk: 30 minutter  
Tilberedning: 15 minutter



1 porsjon pastadeig (se s. 21), smaksatt med 1 ss espelettepepper og valset ut på tykkelse 6.

1,25 dl olivenolje  
2 hvitløksfedd  
2 milde røde chili  
300 g hvitt ferskt krabbekjøtt  
2 ss finhakket frisk flatpersille  
1 ss finhakket frisk estragon  
2 ss finhakket frisk dill  
1 ss finhakket frisk mynte  
1 ss finhakket frisk gressløk  
saften av 1-2 sitroner  
salt og nykvernet sort pepper

Koble skjæreapparatet for tagliatelle til kjøkkenmaskinen og før gjennom pastaplatene på hastighet 2. Ta imot pastabåndene med én hånd etter hvert som de kommer gjennom. Legg båndene i et enkelt lag på et rent kjøkkenhåndkle, eller heng dem over et tørkestativ for pasta. La dem tørke før bruk. Du kan også strø over litt hvetemel oppbevar dem i en lufttett beholder.

Varm olivenoljen i en tykken bunnet panne. Bruk grønnsakssnitteren/rivjernet og trommelen for snitting og snitt hvitløken og chilien på hastighet 4. Surr hvitløken og chilien i 5 minutter til det er lett farget. Ta pannen av varmen, og la trekke i 10 minutter. Rør inn krabbekjøttet, urtene og sitronsaft etter smak. Krydre.

Kok tagliatelle i tilstrekkelig med saltet kokende vann til de er al dente. Sil av vannet men la det være igjen en spiseskje eller to av kokevannet i kjelen. Tilsett tagliatellen og krabbesausen. Bland deretter forsiktig til alle pastabåndene dekkes av sausen. Server straks.





## RAVIOLI MED FIRE TYPER SOPP OG SALVIESMØR

4 porsjoner  
Forberedelse: 45 minutter  
Hvile: 30 minutter  
Tilberedning: 15 minutter

100 g sjalottløk  
1 bunt vårløk  
2 hvitløksfedd  
50 g smør  
en håndfull flatpersille  
200 g aromasopp (brun sjampinjong)  
200 g shiitakesopp  
200 g østerssopp  
1 dl Noilly Prat  
1 del pastadeig (se s. 21), smaksatt med  
10 g finmalt tørket porcini og valset ut på  
tykkelse 8.  
125 g smør  
1 bunt frisk salvie  
nyrevet parmesanost, til servering  
salt og nykvernet sort pepper

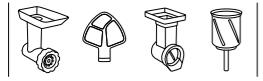
*Eksperimenter med forskjellige typer fyll når du lager ravioli. Disse er laget med tørket porcini pasta og tre typer fersk sopp som gir en genuin høstsmak.*

Finhakk sjalottløkene og hvitløken med trommelen for grovringing på grønnsaksnitteren/rivjernet på hastighet 4. Smelt smøret i en stor stekepanne og surr grønnsakene i 5 minutter til de mykner. Riv soppen med trommelen for grovringing. Tilsett i stekepannen og stek på sterk varme til soppen har fått farge og kraften fra soppen er fordampet. Tilsett Noilly Prat. Kok ned og sett til avkjøling. Finhakk persillen og bland den i soppblandingene. Krydre etter smak.

Legg pastaplatene på en melet flate. Stikk ut sirkler med en utstikkerform på 5 cm. Fyll soppblandingene i en sprøytepose med stort munnstykke og klem ut omtrent 1 teskje fyll på den ene halvparten av pastasirklene. Du kan også bruke en teskje til å legge fyllet på pastasirklene. Fukt kantene på resten av pastasirklene og legg dem over for å omslutte fyllet. Klem pastakantene tett sammen og påse at det ikke er luft inne i raviolen. I så tilfelle vil de revne og åpne seg under koking. Strø hvetemel over raviolien og la hvile i 30 minutter.

Kok ravioli i tilstrekkelig med saltet, småkokende vann i 3 til 4 minutter til raviolen er al dente. Smelt imens smøret på middels varme. Plukk bladene av salvien. Surr salviebladene i smøret til de er sprø. La raviolen renne godt av og rør dem forsiktig inn i salviesmøret. Server straks med nyrevet parmesanost.





## SENNEPSTORTELLINI MED RØKELAKS OG PURREKREM

*Det er med tortellini som med ravioli. Du bestemmer hvilke ingrediensene du vil bruke. Sørg bare for at du velger et virkelig smakfullt fyll.*

Bruk kjøtkvernen med hullskiven for finmaling på hastighet 4 og mal gravlaksen og røkelaksen i miksebollen. Skift til flatvispen og visp inn kremosten, kajennepepper, sitronskall, halvparten av dillen og egg på hastighet 2. Krydre etter smak.

Legg pastaplatene på en melet flate og skjær ut firkanter på 6-7 cm. Ha laksefyllet i en sprøytepose med et stort, enkelt munnstykke, og klem ut ca. en teskjefull på midten av pastasirklene. Du kan også bruke en teskjeklipp til å legge fyllet på pastafirkantene. Fukt kantene på pastaen med litt vann og brett over for å lukke inn fyllet og forme trekanter. Bøy deretter endene rundt fyllet og klem dem sammen slik at de ser ut som små bispeluer (hatter). Dryss litt hvetemel over tortelliniene og la tørke i 30 minutter.

Snitt purreløken med trommelen for snitting på grønnsakssnitteren/rivjernet på hastighet 4. Smelt smøret i en kjede og surr løken på svak varme i 5 minutter til den mykner. Tilsett Noilly Prat og kok inn halvparten. Tilsett crème fraîche og kok til væsken reduseres og sausen tykner. Ta kjelen av varmen. Rør inn sennepen og resten av dillen. Krydre etter smak og hold purrekremen varm.

Kok tortellini i tilstrekkelig med saltet, småkokende vann i 3 til 4 minutter til tortelliniene er al dente. La tortelliniene renne av. Tøm ut kokevannet, og ha tortelliniene tilbake i kjelen. Bland forsiktig inn purrekremen og server straks. Pynt med et dryss med kajennepepper.



## GRESSKARGNOCCHI MED RUCCOLA- OG GEITOSTPESTO

*Disse gnocchiene lages av gresskar i stedet for poteter og har en mild smak. Ruccolapesto er glimrende tilbehør, men andre typer urtepesto passer like godt.*

**4 porsjoner**  
**Forberedelse: 45 minutter**  
**Avkjøling: over natten**  
**Tilberedning: 10 minutter**



**750 g gresskar**  
**2 ss smør**  
**175 g hvetemel**  
**1 eggeplomme**  
**1 porsjon ruccola- og geitostpesto (se s. 19)**  
**smeltet smør og revet parmesanost til servering**  
**salt og nykvernet sort pepper**

Skrell gresskaret og kutt det i store biter. Stek gresskaret i ovnen i 30 minutter på 200 °C/gassmerke 6. Mos det deretter med frukt- og grønnsakpressen på hastighet 4. Legg gresskarmosen i en kjele med smøret og kok på høy temperatur til gresskaret er tørket ut. Flytt puréen over i miksebollen og tilsett hvetemelet og eggplommen. Krydre etter smak. Visp med flatvispen på hastighet 2 til du får en myk deig. Settes kjølig over natten.

Neste dag: Legg deigen på en godt melet flate og rull den ut til lange pølser på omrent 1,5 cm i diameter. Skjær pølsene i 2 cm lange biter. Trykk lett med en gaffel for å lage det karakteristiske mønsteret.

Kok opp saltet vann i en stor kjele og kok gnocchiniene i omganger. La renne godt av, og hold dem varme mens du koker resten. Når du har kokt alle, vend dem først i smeltet smør og skjær deretter inn pestoen. Server straks med revet parmesanost.





## CANNELLONI MED RICOTTA OG VALNØTTER

4-6 porsjoner  
Forberedelse: 30 minutter  
Tilberedning: 35 minutter

600 g frisk spinat  
75 g sjalottløk  
100 g valnøtter  
40 g smør  
2 ss brandy  
400 g ricotta  
2 egg  
0,75 dl kremfløte  
1 klype nymalt muskat  
100 gram pecorino romanoost  
75 g parmesanost  
1 porsjon pastadeig (se s. 21), valset ut på tykkelse 7.  
1 porsjon tomatsaus (se s. 20)  
salt og nykvernet sort pepper

*Spinat og ricotta er en klassisk kombinasjon for vegetariske pastaretter. Her er den piffet opp med tilsettning av sprø valnøtter og salt ost.*

Vask spinaten og fjern eventuelle harde stilker. Forvell spinaten raskt i saltet vann. Flytt den straks over i isvann og klem ut all overflødig væske. Finhakk spinaten.

Riv sjalottløkene og valnøttene med trommelen for halvfin riving på grønnsakssnitteren/rivjernet på hastighet 4. Smelt smøret i en stor stekepanne og surr sjalottløken og valnøttene i 5 minutter til det er gyldenbrunt. Tilsett brandyen og rør inn spinaten. Flytt innholdet i pannen over til miksebollen. Bland inn ricottaen, eggene, kremfløten og muskaten i spinatblanding med flatvispen på hastighet 2. Krydre etter smak. Bruk grønnsakssnitteren/rivjernet og trommelen for finriving og riv parmesanosten og pecorinoosten på hastighet 4. Skjær inn to tredjedeler avosten inn i spinatblanding.

Forvarm ovnen til 200 °C/gassmerke 6. Legg pastaplatene på en melet flate og skjær dem i rektangler på 15 x 7 cm. Du trenger omrent 12 pastaplater. Kok pastaplatene i omganger på 30 sekunder i tilstrekkelig saltet, kokende vann. Legg deretter pastaplatene i kaldt vann med litt olivenolje, og la renne av på et rent kjøkkenhåndkle. Dekk til for å hindre at pastaplatene tørker.

Tilsett omrent 2 spiseskejer spinatblanding på en langside av en pastaplate. Fukt kantene og rull opp for å omslutte fylllet. Legg rullen i en smurt ildfast form med skjøten ned. Gjenta med resten av fylllet og pastaplatene. Hell over tomatsausen. Dryss deretter over resten avosten. Stek i 25 minutter til overflaten er gylden brun og boblende.





## CANNELLONI MED HUMMER OG ASPARGES

4 porsjoner  
Forberedelse: 30 minutter  
Tilberedning: 30 minutter

1 kg asparges, fortrinnsvis hvite, men grønne kan også brukes  
12 vårløk  
25 g smør  
1 dl champagne  
2 x 600 g hummer, nykokte  
3 ss crème fraîche  
3 ss vegetabilsk olje  
100 g selleri  
50 g gulrot  
8 dl hummerkraft  
4 dl kremfløte  
50 g smeltet smør  
 $\frac{1}{2}$  porsjon pastadeig (se s. 21), smaksatt med 3 kapsler finmalt safran og valset ut på tykkelse 7.  
2 ss finhakket frisk estragon  
salt og nykvernet sort pepper

*Cannelloni fylles ofte med kjøtt eller grønsaker men sjømat kan også brukes, fortrinnsvis hummer og krabbe.*

Skrell aspargesene. Skjær dem deretter i små runde skiver med grønnsaksnitteren/rivjernet og skivetrommelen på hastighet 4. Hakk vårløken. Brun aspargesen og vårløken i smøret til det blir mykt. Tilsett champagnen og kok på sterk varme i 5 minutter til aspargesen er mør og væsken er redusert. Sett til avkjøling. Knek hummerskallet og ta ut kjøttet. Skjær hummerkjøttet i terninger på 1 cm og bland det med aspargesen. Rør forsiktig inn crème fraîche og krydre etter smak.

Varm oljen i en stor panne og surr hummerskallet på sterk varme. Bruk grønnsaksnitteren/rivjernet og trommelen for grovringing på hastighet 4 og riv gulroten og selleriroten. Tilsett deretter revet gulrot og selleriroten i pannen og kok i 5 minutter til det mykner. Tilsett hummerkraften og kremfløten og kok inn til det halve. Sil sausen.

Forvarm ovnen til 200 °C/gassmerke 6. Legg pastaplatene på en melet flate og skjær dem i rektangler på 12 cm x 6 cm. Kok pastaplatene i omganger på 30 sekunder av gangen i tilstrekkelig saltet, kokende vann. Legg deretter pastaplatene i kaldt vann med litt olivenolje, og la renne av på et rent kjøkkenhåndkle. Dekk til for å hindre at pastaplatene tørker.

Tilsett omtrent 2 spiseskjeer hummerfyll på en ende av en pastaplate. Fukt kantene og rull opp for å omslutte fyllet. Legg cannellonien i en smurt ildfast form med skjøten ned. Gjenta denne prosessen med resten av fyllet og pastaplatene. Hell over det smelte smøret og stek i ovnen i 20 minutter. Pensle regelmessig med smøret.

Varm opp hummersausen på svak varme og rør inn estragonen. Server cannelloniene som de er, eller skjær dem i tykke skiver og server dem med skjæresiden opp. Øs sausen over cannelloniene.



## LASAGNE ALLA BOLOGNESE

Denne klassiske lasagnen er rask å lage om du forbereder de forskjellige komponentene på forhånd. Du kan enkelt forandre denne retten til en cannelloni alla bolognese, også.

4-6 porsjoner  
Forberedelse: 30 minutter  
Tilberedning: 35 minutter



½ porsjon pastadeig (se s. 21), valset ut på tykkelse 6.

50 g parmesanost

1 porsjon béchamelsaus (se s. 19)

2 ss finhakket frisk rosmarin

1 porsjon ragú (se s. 20)

salt og nykvernet sort pepper

Forvarm ovnen til 200 °C/gassmerke 6. Legg pastaplatene på en melet flate og skjær dem i rektangler på 15 x 7 cm. Du trenger omrent 12 pastaplater. Kok pastaplatene i omganger på 30 sekunder i tilstrekkelig saltet, kokende vann. Legg deretter pastaplatene i kaldt vann med litt olivenolje, og la renne av på et rent kjøkkenhåndkle. Dekk til for å hindre at pastaplatene tørker.

Riv parmesanosten med trommelen for finriving på grønnsakssnitteren/rivjernet på hastighet 4. Rør inn halvparten av parmesanosten i bechamelsausen. Rør inn rosmarinen i ragúen.

Legg et lag pastaark i bunnen av en stor smurt gratengform. Øs over halvparten av ragúen, en tredjedel av bechamelsausen og dekk med et lag pastaplater. Fortsett å legge slike lag og avslutt med det som er igjen av béchamelsausen og parmesanosten. Stek i 25 minutter til overflaten er gyldenbrun og boblende.





## ÅPEN LASAGNE MED OVNSSTEKTE GRØNNSAKER OG URTERICOTTA

*Du får en lettare rett, som er ideell som sommermat, hvis du erstatter tomatsausen med cherrytomater og ikke steker lasagnen i ovnen.*

Forvarm ovnen til 220 °C/gassmerke 7. Legg pastaplatene på en melet flate og del dem i rektangler på 12 x 10 cm. Kok pastaplatene i omganger på 30 sekunder hver i tilstrekkelig med saltet, kokende vann. Legg deretter pastaplatene i kaldt vann med litt olivenolje, og la renne av på et rent kjøkkenhåndkle. Dekk til for å hindre at pastaplatene tørker, og hold dem varme.

Bruk grønnsakssnitteren/rivjernet med skivetrommelen og snitt zucchini, paprika og fennikel på hastighet 4. Fordel grønnsakene på et stekebrett og hell over olivenoljen. Stek grønnsakene i 15 minutter til de begynner å mykne. Legg på cherrytomatene og stek i ytterligere 5 minutter. Ta grønnsakene ut av ovnen.

Riv parmesanosten med trommelen for finriving på grønnsakssnitteren/rivjernet på hastighet 4. Grovhakk merian eller basilikum. Bland parmesanosten, merian eller basilikum og olivenolje (extra virgin) med ricottaosten. Krydre etter smak.

Legg to pastaplater oppå hverandre og legg på ovnsstekte grønnsaker. Legg på noe av ricottablandingene og legg på en pastaplate til. Gjenta disse lagene og drypp litt olivenolje på toppen. Server straks.

4-6 porsjoner  
Forberedelse: 30 minutter  
Tilberedning: 20 minutter

1 porsjon pastadeig (se s. 21), laget med  
4 ts pesto (se s. 19) i stedet for 1 egg og  
valset ut på tykkelse 7.  
2 små zucchini  
1 rød paprika  
1 gul paprika  
1 fennikel  
250 g cherrytomater  
4 ss olivenolje  
25 g parmesanost  
1 bunt frisk merian eller basilikum  
2 ss olivenolje (extra virgin)  
250 g ricotta  
Olivenolje (extra virgin)  
salt og nykvernet sort pepper  
pepper





## CHAMPAGNEPOSJERT LAKS MED SYLTET AGURK

6-8 posjoner  
Forberedelser: 50 minutter  
Hvile: 2 timer  
Tilberedning: 1 time 5 minutter

1 x 2 kg hel laks, sløyet og skrapt fri for skjell

1 løk

1 sitron

2 selleristilker

½ fennikel

en håndfull persillestilker

2 laurbærblad

4 dl champagne

7,5 dl vann

Syltet agurk:

3 store sjalottløk

3 store agurker

50 g fint havsalt

500 g sukker

5 dl hvitvineddik

1 ss gule sennepsfrø

1 ts korrianderfrø

10 sorte pepperkorn

2 laurbærblad

*En hel posjert laks er en nydelig selskapsrett om sommeren. Server med hjemmelaget sitronmajones eller aioli.*

Lag først syltet agurk. Bruk grønnsaksnitteren/rivjernet med trommelen for snitting og skjær sjalottløkene og agurkene i skiver på hastighet 4. Legg grønnsakene lagvis i et dørslag og dryss salt over hvert lag. Plasser en tallerken oppå grønnsakene og legg press på med noen bokser. La stå i 2 timer. Press deretter ut så mye væske som mulig.

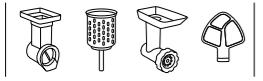
Tilsett sukker og hvitvineddik i en stor kjele og kok opp med krydder og laurbærblad. Rør til sukkeret er oppløst. Tilsett avrente grønnsaker og småkok uten lokk i ett minutt. Ta kjelen av varmen. Sil grønnsakene og ta vare på væsken. Legg grønnsakene i varme, steriliserte glass. Kok opp væsken igjen og kok i 15 minutter. Hell den deretter over grønnsakene. Sett til avkjøling. Sett deretter på tette lokk.

Skyll laksen og tørk den godt med kjøkkenpapir. La skinnet være på. Dette vil holde fisken intakt under stekingen. Bruk grønnsaksnitteren/rivjernet og trommelen for snitting og snitt løken, sitronen, sellerien og fenniklen på hastighet 4. Tilsett fisken, persillestilkene, laurbærbladene og champagnen i en fiskekjeler eller en stor kjele. Tilsett vannet og kok opp. Reduser varmen og småkok i 10 minutter.

Legg laksen på grønnsakene og kok opp på nytt. La småkoke i 10 minutter per 450 g laks. Ta fiskekjelen eller kjelen av varmen og la laksen avkjøles i kraften.

Ta fisken opp fra fiskekjelen eller kjelen når den er kald. Fjern forsiktig skinnet, øynene og gjellene. Klipp av ryggbeinet ved hodet og sporden med en saks. Løsne deretter beinet fra fisken. Server med syltet agurk.





4 porsjoner  
Forberedelse: 10 minutter  
Marinering: 15 minutter  
Avkjøling: 1 time  
Tilberedning: 5 minutter

1 liten rødløk  
2 hvitløksfedd  
1 ts malt spisskummen  
1 ts paprikapulver  
2 kapsler malt safran  
 $\frac{1}{4}$  ts kajennepepper  
4 ss sitronsaft  
6 ss olivenolje  
1 bunt frisk koriander  
 $\frac{1}{2}$  bunt frisk flatpersille  
600-700 g fersk tunfisk  
salt og nykvernert sort pepper

Konservert sitroncouscous:  
200 g couscous  
75 g rosiner  
2,5 dl varm kyllingbuljong  
75 g pistasjenøtter uten skall  
1 konservert sitron (fås i marokkanske butikker)  
4 ss olivenolje (extra virgin)  
noen dråper sitronsaft  
1 håndfull frisk koriander

## TUNFISBURGERE MED CHERMOULA OG KONSERVERT SITRONCOUSCOUS

*Chermoula er en marokkansk urtepasta som kan brukes som marinade, dressing til salater eller couscous, eller som en smakstilsetning for disse tunfiskburgerne. Vær forsiktig slik at du ikke steker disse burgerne for lenge. Da vil tunfisken tørke ut og chermoulaen vil miste duften.*

Lag først chermoulaen: Bruk grønnsakssnitteren/rivjernet med trommelen for halvfin riving og riv løken og hvitløken i miksebollen på hastighet 4. Rør inn krydderet, sitronsaften og 3 spiseskjeer olivenolje. La stå i 15 minutter.

Lag konservert sitroncouscous. Ha couscous og rosiner i en bolle og hell over den varme buljongen. Legg på lokk og la stå i 15 minutter eller til couscousen og rosinene har absorbert buljongen. Gjør couscousen luftig med en gaffel. Grovhakk pistasjenøttene og konservert sitronskall (fjern sitronkjøttet). Rør det inn i couscousen sammen med olivenoljen og krydre med sitronsaft. Hakk korianderen og rør den forsiktig inn i couscousen. Krydre etter smak.

Bruk kjøttkvernen med hullskiven for grovmaling og mal tunfisken på hastighet 4. Tilsett tre fjerdedeler av chermoulaen. Skift til flatvispen og visp på hastighet 2 til tunfisken og chermoulaen er godt blandet. Krydre etter smak. Finhakk korianderen og persillen til slutt. Bland inn i tunfisken på hastighet 1. Form tunfiskblanding til 4 burgere. Tildekk og sett til kjøling i 1 time. Burgerne skal ha værelsestemperatur før steking.

Varm resten av olivenoljen i en non-stick stekepanne og stek tunfiskburgerne på sterk varme i 1 til 2 minutter på hver side. De skal være gyldenbrune på utsiden men lettstekte til middels lettstekte i midten. Server straks med couscousen og resten av chermoulaen.



## FISH 'N' CHIPS MED ERTE- OG MYNTEPURÉ

Dette er min versjon av Storbritannias nasjonalrett. Jeg foretrekker pommes frites fremfor de tradisjonelle større potetbitene og serverer retten med en erte- og myntepuré.

4 porsjoner  
Forberedelse: 10 minutter  
Tilberedning: 35 minutter



100 g hvetemel  
100 g maismel  
½ ts salt  
2-3 dl iskaldt øl  
600 hvit fisk, for eksempel flyndre, slettvar eller rødspette.  
solsikkeolje til fritering  
1 porsjon pommes frites (se s. 128) til servering  
Havsaltflak og hvit balsamicoeddik for garnityr

Ertepuré:  
2 sjalottlök  
25 g smør  
300 g frosne erteter  
½ bunt frisk mynte  
1 god klype sukker  
1,5 dl tørr hvitvin  
1,5 dl kremfløte  
salt og nykvernet sort pepper

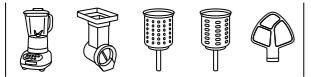
Sikt hvetemelet, maismelet og saltet i miksebollen. Visp sakte inn nok øl med ballongvispen på hastighet 4 til å lage en jevn røre. Legg på lokk og la stå i kjøleskap.

Bruk grønnsakssnitteren/rivjernet med trommelen for halvfin riving og riv sjalottlökene på hastighet 4. Fres revet sjalottlök i smøret til løken er myk. Rør inn ertene, halvparten av myntebladene og sukkeret. Krydre etter smak. Tilsett deretter hvitvinen og legg lokk på kjelen. La småkoke i 30 minutter til ertene er mørre.

Ta lokket av kjelen. Tilsett kremfløten og kok på middels til sterk varme til det meste av kremfløten er kukt inn. Ta kjelen av varmen og hell innholdet i blenderen. Bland med hastighetsregulatoren på puréhastighet til massen er jevn. Tilsett resten av mynten og bland igjen til biter av mynten fortsatt er synlige i ertepuréen. Hold varmt.

Varm solsikkeoljen i en frityrkoker til 180 °C. Del fisken i 8 skiver. Dipp hver skive i røren, til hele fiskeskiven er godt dekket av røre. Stek i 2 puljer i 2-3 minutter til overflaten er sprø og gyldenbrun. Ta fisken ut av frityrkokeren med en hullsleiv og la renne av på kjøkkenpapir før du drysser på havsalt og hvit balsamicoeddik. Server med ertepuré og pommes frites.





4 porsjoner  
Forberedelse: 10 minutter  
Marinering: 1 time  
Tilberedning: 10 minutter

1 ½ ss korianderfrø  
1 ss spisskummenfrø  
1 ss paprikapulver  
1 rød chili (bird's-eye)  
2 store hvitløksfedd  
5 cm frisk ingefær  
2 ss sitronsaft  
1 ts garam masala (indisk krydderblanding)  
¼ ts gurkemeie  
2 dl yoghurt naturell  
4 x 175 g laksefileter uten skinn  
1 ss jordnøttolje  
limebåter, til serveringen  
salt og nykvernert sort pepper

**Salat:**  
75 fersk kokosnøtt  
¼ agurk  
1 mild grønn chili  
½ ts salt  
2 ss finhakket frisk mynte  
2 ts rosiner  
2 ss solsikkeolje  
1 ss sorte sennepsfrø

## TANDORILAKS MED FERSK KOKOSNØTT, AGURK OG MYNESALAT

*Smaken av laks forsterkes hvis den legges i marinade flere timer eller over natten. Marinaden kan også brukes til kylling og sjømat. Salaten kan lages med forskjellige grønnsaker eller frukter, som for eksempel rå tomater, gulrøtter, mango, eller til og med tørkede dadler.*

Rist koriander- og spisskummenfrø i en tørr stekepanne til de starter å avgi aroma. Ta frøene ut av pannen og avkjøl dem. Pulveriser deretter frøene med pistil og morter eller mal dem i en kaffekvern.

Bland de pulveriserte frøene med de neste 8 ingrediensene i blenderen på røre hastighet 1. Krydre deretter. Skyll laksen og tørk den godt med kjøkkenpapir. Legg den på et fat og hell over marinaden. Gni marinaden inn i fisken med fingrene. Legg på lokk og la stå i minst 1 time. Pensle laksen med marinaden av og til.

Lag salaten. Bruk grønnsakkssnitteren/rivjernet og trommelen for finriving og riv kokosnøtten i miksebollen på hastighet 4. Ta ut frøene fra agurken. Riv den deretter på trommelen for grov riving. Fjern frøene og finhakk chilien. Tilsett chilien i miksebollen sammen med saltet, mynten og rosinen. Visp med flatvispen på hastighet 1 til alt er blandet. Varm oljen i en liten kjøle og brun sennepsfrøene til de begynner å poppe. Hell sennepsfrøene og oljen i salaten og bland igjen på hastighet 2.

Forvarm ovnen til 240 °C/gassmerke 8. Stek laksen i 8 til 10 minutter eller til den er akkurat gjennomstekt. Server med salaten, limebåtene og kokt ris.



## BRUNET HAVABBOR MED HOLLANDAISESAUS MED BLODAPPELSIN

*Hollandaisesaus er faktisk en sterk majones som tradisjonelt er smakssatt med sitronsaft. All sitrusfrukt kan brukes, for eksempel rosa grapefrukt og lime.*

4-6 porsjoner  
Forberedelse: 5 minutter  
Tilberedning: 20 minutter



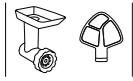
1 sjalottløk  
1 dl nypresset blodappelsinsaft  
1 ts honning (kan sløyfes)  
4 eggeplommer  
250 g varmt smeltet smør, fortrinnsvis klart  
noen dråper sitronsaft  
4-6 x 150 g sjøabbrfileter med skinnet på  
1 ss olivenolje  
1 ss smør  
salt og nykvernet hvit pepper

Bruk grønnsakssnitteren/rivjernet og trommelen for snitting på hastighet 4 og snitt sjalottløken. Ha snittet sjalottløk i en liten kjele sammen med blodappelsinsaften og honningen (hvis ønskelig). Kok opp og kok inn til halv mengde. Sil blandingen ned i miksebollen.

Tilsett eggehvitene og pisk med ballongvispen på hastighet 8 til eggehvitene er stive. Tilsett smeltet smør i miksebollen mens motoren går, først dråpevis, deretter sakte i en tynn stråle når hollandaisesausen begynner å tykne. Krydre med salt og pepper og noen dråper friskpresset sitronsaft. Legg på lokk og hold sausen varm.

Krydre havabbrfiletene kun på kjøtsiden. Varm olivenoljen og smøret i en non-stick stekepanne. Stek deretter skinnssiden av fiskefiletene på sterkt varme til de er akkurat gjennomstekte. Snu fiskefiletene og stek i 15 sekunder på kjøtsiden. Legg havabbr på varme tallerkener med skinnssiden opp. Krydre etter smak og øs hollandaisesaus over og rundt fisken. Server med dampet grønn asparges eller grillet fenikkel.





## FINSKE KJØTTBOLLER MED PEPPERROTKREM OG TRANEBAEKOMPOTT

6 porsjoner  
Forberedelse: 30 minutter  
Bleking: 30 minutter  
Avkjøling: 20 minutter  
Tilberedning: 20 minutter

3 skiver gammelt hvitt brød  
1,5 dl melk  
500 g magert oksekjøtt  
500 g svinekjøtt  
1 rødløk  
1 stort egg  
1 1/2 ts malt allehånd  
2 ss solsikkeolje  
60 g smør  
1-2 ss hvetemel  
4 dl kyllingbuljong  
200 g rømme  
revet skall av 1 sitron  
1-2 ss pepperrotkrem  
salt og nykvernet sort pepper

Tranebærkompott:  
500 g tranebær (eller tyttebær)  
1 finhakket rødløk  
revet skall og saften av 1 sitron  
1,25 dl vann  
200 g sukker

*Disse kjøttbollene er smaksatt med et populært finsk krydder som kalles allehånd. Aromaen kan minne om kryddernellik, muskat, kanel og sort pepper. Dersom du ikke får tak i det, kan det erstattes med blandet krydder.*

Lag tranebærkompotten først. Legg tranebærene i en kjøle med løken, sitronskallet og -saften samt vannet. Kok opp. La småkoke i 15 minutter til kompotten har tyknet. Tilsett sukkeret og rør til det er oppløst. Ta kjelen av varmen og sett til avkjøling i romtemperatur.

Fjern skorpene på brødet og legg brødet i melken i 30 minutter til brødet har absorbert all melken. Mal storfekjøttet, svinekjøttet og løk i miksebollen med hullskiven for finmalning på kjøttkvernen på hastighet 4. Tilsett egg, allehånd og bløtlagt brød. Bytt til flatvispen. Visp på hastighet 4 til alt er godt blandet. Krydre etter smak. Avkjøl deretter i 20 minutter.

Form kjøttdigen til boller på størrelse med en valnøtt. Varm oljen og 40 g smør i en stor stekepanne og stek kjøttbollene i omganger til de er gyldenbrune og gjennomstekte. Hold kjøttbollene varme. Fjern mesteparten av fettet når kjøttbollene er ferdigstekte. Tilsett resten av smøret i stekepannen og rør inn hvetemelet. Brun i 2 minutter til bruningen er gylden. Tilsett deretter buljongen til du får en jevn saus. Tilsett rømmen, sitronskall og pepperrotkrem etter smak og bland godt. Legg kjøttbollene tilbake i pannen og rør dem forsiktig inn i sausen. Server med tranebærkompott og litt kokt ris.



## POLPETTE MED TOMATSAUS MED MASCARPONE

Disse italienske kjøttbollene er smaksatt med fennikelfrø og sitron, men hvorfor ikke prøve dem med kanel og basilikum eller rosmarin og appelsin? Du kan uteleate mascarponen og servere kjøttbollene med fontina, taleggio eller, mindre autentisk, fetaost.

4 porsjoner  
Forberedelser: 20 minutter  
Avkjøling: 20 minutter  
Tilberedning: 30 minutter



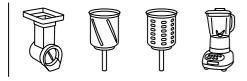
50 g tørt hvitt brød  
4 ss melk  
400 g magert oksekjøtt  
50 g parmesanost  
½ liter rødløk  
1 hvitløksfedd  
3 ss olivenolje  
1 ts fennikelfrø  
revet skall av 1 sitron  
1 egg  
½ porsjon tomatsaus (se s. 20), smaksatt med 2 ss finhakket basilikum  
125 g mascarpone  
salt og nykvernet sort pepper

Skjær skorpen av brødet og bland brødet med melken. La stå til bløtlegging i 10 minutter til brødet har absorbert all melken. Legg det bløtlagte brødet i miksebollen. Bruk kjøttkvernen med hullskiven for finmaling og mal oksekjøttet på hastighet 4.

Riv parmesanosten med trommelen for finriving på grønnsakssnitteren/rivjernet på hastighet 4. Hakk løken og hvitløken med trommelen for halvfin riving. Varm 1 spiseskje olivenolje i en stekepanne og brun løken og hvitløken i 5 minutter til de er myknet. Sett til avkjøling i 5 minutter. Flytt deretter blandingen over i miksebollen med parmesanosten, fennikelfrøene, sitronskallet og egg. Bytt til flatvispen og visp på hastighet 4 til alt er godt blandet. Krydre etter smak. Avkjøl deretter i 20 minutter.

Form kjøttdeigen som boller på størrelse med cherrytomater. Varm resten av olivenoljen i en stor stekepanne og stek kjøttbollene i omganger til de er gyldenbrune og gjennomstekte. Varm opp tomatsausen på svak varme og rør inn mascarpone. Bland inn kjøttbollene og server med spaghetti eller tagliatelle.





## LAKSA MED KYLLING OG SKALLDYR

4 porsjoner  
Forberedelse: 15 minutter  
Tilberedning: 25 minutter

150 g risnudler  
1 rød paprika  
1 gul paprika  
125 gram sukkererter  
1 løk  
1-2 rød chili (bird's-eye)  
2 stilker sitrongress  
2 hvitløksfedd  
2,5 cm skrellet frisk ingefær  
25 g macadamianøtter  
2 ss jordnøttolje  
1 ts gurkemeie  
300 g brystfilet av kylling  
6 dl kokosmelk  
4 dl kyllingbuljong  
12 rå middels store reker, pillede  
3-4 ss thailandsk fiskeisas  
saften av 1 lime  
1 bunt frisk koriander

*Laksa er en nudelrett fra Malaysia, en blanding av suppe og gryterett, som inneholder grønnsaker, sjømat og/eller kjøtt og serveres med en krydret buljong. Sistnevnte er ofte krydret og farget med gurkemeie.*

Legg nudlene i en bolle. Dekk nudlene med kokende vann og la stå til bløtlegging. Snitt paprikaene og sukkerertene på grønnsakssnitteren/rivjernet med trommelen for snitting på hastighet 4.

Bytt til trommelen for grovringing og riv løken. Sett tilside. Bland chiliene, hakket sitrongress, hvitløk, ingefær og macadamianøtter til en pasta i blenderen med hastighetsregulatoren på rørehastighet 6. Varm oljen i en wokpanne og surr løken i 5 minutter til den er myk. Tilsett krydderpastaen og gurkemeie og surr i ytterligere 2 minutter. Skjær kyllingfileten i strimler eller små biter. Ha kyllingkjøttet i wokpannen og brun i ytterligere 3 minutter.

Tilsett kokosmelken og kyllingbuljongen, og kok opp. Reduser varmen og la småkoke i 10 minutter til kyllingen er gjennomkokt. Tilsett grønnsakene og rekene. Småkok deretter i 3 minutter til grønnsakene er al dente og rekene akkurat ferdige.

Tilsett fiskeasausen og limesaften. Finhakk korianderen og rør om i laksaen. Sil nudlene godt av og fordel dem i 4 skåler. Øs laksa over nudlene og server.





4 porsjoner  
Forberedelse: 15 minutter  
Tilberedning: 1 time

2 ss olivenolje  
4 kyllinglår uten skinn  
1 stor løk  
2 hvitløksfedd  
 $\frac{1}{2}$  ts malt kanel  
1 ts malt koriander  
1 ts malt spisskummen  
1 stor klype safranrører  
150 g tørkede aprikoser  
50 g sultanas (lyse rosiner)  
6 dl kyllingkraft  
200 g hermetiske tomater, hakkede  
400 g hermetiserte kikerter  
1 bunt frisk koriander  
50 g ristet mandelspon  
salt og nykvernert sort pepper

Gulrotsalat:  
5 ss olivenolje  
saften av  $\frac{1}{2}$  - 1 sitron  
1 ss appelsinblomstvann  
1 ss appelsinblomsthonning  
500 g gulrøtter  
1 ss finhakket frisk koriander  
arganolje etter smak

## KYLLING- OG APRIKOSTAGINE MED SURSØT GULROTSALAT

*Tagine er navnet på denne marokanske gryteretten, og det er også navnet på den særegne keramiske formen med kjegleformet lokk som retten lages i. Den lange tilberedningsprosessen gjør at kyllingen blir utrolig mør og saftig.*

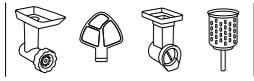
Varm 1 spiseske olivenolje i en tykkbunnet panne og brun kyllingen på alle sidene. Ta kyllingen ut av pannen. Bruk grønnsaksnitteren/rivjernet og trommelen for halvfin riving på hastighet 4 og riv løken og hvitløken. Fres løken og hvitløken i 1 spiseske olivenolje i 5 minutter til det mykner. Tilsett kanel, koriander og spisskummen og kok i ytterligere ett minutt.

Legg tilbake kyllingen i pannen og tilsett safranen, halvparten av aprikosene, sultanas, kraften og tomatene. Kok opp. Reduser deretter varmen og legg på lokk. Småkok i 40 minutter til kyllingen er stekt.

Imens lager du gulrotsalat. Ha de første fire ingrediensene i miksebollen og visp med ballongvispen på hastighet 4 til alt er godt blandet. Riv gulrottene i miksebollen med trommelen for grovriving på grønnsaksnitteren/rivjernet på hastighet 4. Bland med dressingen og tilsett korianderen. Krydre etter smak med noen få dråper arganolje.

Når kyllingen er gjennomstekt, rør inn avsilde kikerter og resten av aprikosene i taginen og småkok i ytterligere 10 minutter til aprikosene er myke. Finhakk korianderen og rør den inn i taginen. Ta taginen av varmen. Legges på tallerkener med skje og dryss over mandlene. Server med gulrotsalaten.





## FILET AMÉRICAIN MED BELGISKE POMMES FRITES

*Pommes frites henvises ofte feilaktig til som "franske poteter", men de kommer faktisk opprinnelig fra Belgia. Det er ingen overdrivelse å si at det er Belgias nasjonalrett. Sørg for å steke potetene to ganger for å oppnå best resultat.*

4-6 porsjoner  
Forberedelser: 15 minutter  
Avkjøling: 1 time  
Tilberedning: 40 minutter

800 g magert storfekjøtt  
4 ss olivenolje  
1 ss Dijonsemnep  
1 ss Worcestersiresaus  
 $\frac{1}{4}$  -  $\frac{1}{2}$  ts tabascosaus  
60 g sylteagurker  
60 g løk  
60 g kapers  
4-6 ferske eggeplommer fra organiske egg  
2 ss finhakket frisk flatpersille  
salt og nykvernet sort pepper

**Pommes frites:**  
1 kg melete poteter  
jordnøttolje til fritering  
havsaltflak

Trim kjøttet. Fjern fett og brusk og skjær kjøttet i terninger. Bruk kjøttkvernen med hullskiven for finmaling og mal kjøttet i miksebollen på hastighet 4. Gjør dette to ganger, slik at kjøttet er forholdsvis finmalt.

Skift til flatvispen og visp inn olivenoljen, sennepen, Worcestersiresausen og tabascosausen etter smak på hastighet 1 til alt er godt blandet. Krydre etter smak. Del blandingen i 4 til 6 emner og form dem som biffer. Dekk til og la stå i kjøleskap i 1 time. Bruk grønnsaksnitteren/rivjernet med trommelen for halvfin riving og riv sylteagurkene, løken og kapersene hver for seg på hastighet 4. Legg i separate skåler.

Skrell og kutt potetene i 1 cm skiver og deretter i 5 mm strimler. Dekk potetestrilmene med kaldt vann og la stå i en time. Sil vannet godt av potetene og tørk dem med en ren klut. Varm oljen i en frityrkoker til 170 °C. Friter potetene i omganger i 3 til 5 minutter til de er mørre men fortsatt bleke i fargen. La renne av på kjøkkenpapir og sett til fullstendig avkjøling.

Varm oljen på nytt til 190 °C rett før servering, og friter de forvellede potetene i omganger i 2 til 4 minutter til de er gyldenbrune og sprø. La renne av på kjøkkenpapir og dryss over havsalt. Legg filet américain på tallerkener og lag en liten fordypning i hver biff. Legg forsiktig en eggeplomme på midten. Pynt med topper av sylteagurk, løk, kapers og persille. Server med varme pommes frites.



## INNBAKT LAM MED MYNTE- OG PISTASJEPESTO

Denne lammeretten er oppskrift som eigner seg ypperlig til et middagsselskap. Den er enkel å lage og kan forberedes på forhånd. Erstatt butterdeigen med mørdeig eller briocchedeig hvis du ønsker.

8 porsjoner

Forberedelser: 30 minutter

Avkjøling: 15 minutter

Tilberedning: 20 minutter

4 x 225 g lammefilet, omtrent 10 cm lange

125 g smør

½ porsjon mynte- og pistasjepesto (se s. 19)

1 porsjon butterdeig (se s. 24)

1 eggeplomme

1,75 dl buljong av lam

0,75 dl marsalavin

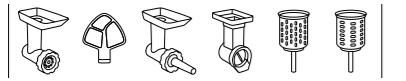
salt og nykvernet sort pepper

Forvarm ovnen til 220 °C/gassmkerke 7. Del lammefiletene i to. Smelt 50 g smør i en stor stekepanne og krydre lammefiletene. Brun de på sterk varme i 30 sekunder på begge sider. La dem renne av på rist og ta vare på kraften fra lammefiletene.

Kjevle ut butterdeigen og del den i 8 rektangler på 20 cm x 10 cm. Legg rektanglene på en lett melet flate og legg 1 ts pesto på hvert av rektanglene. Tørk lammefiletene med kjøkkenpapir. Legg deretter en lammefilet på hvert butterdeigrekktangel. Legg på enda en teskje pesto på lammefiletene og brett deigen over kjøttet. Pensle kantene med litt kaldt vann og lukk pakkene. Snu pakkene oppned og gjør et snitt på oversiden. Sett i kjøleskap til avkjøling i 15 minutter.

Pisk eggeplommen med 1 spiseskje vann og pensle lammpakkene. Stek pakkene i 12 til 14 minutter til de er gyldenbrune. Ha i mellomtiden lammekraften over i en liten kjele sammen med buljongen og marsalavin. Kok inn til det halve og pisk deretter inn resten av smøret til sausen har tyknet og blitt blank. Server lammpakkene med marsalasausen og stekte tomater.





## KRYDDERPØLSER MED LINSER I TOMATSaus

*Disse røkte pølsene er nydelige med en puy lentil-, pancetta- og soppgrøte smaksatt med tomat eller safran, eller de kan serveres med potetmos med safran (se s. 22) og en coulis av stekt rød paprika.*

Oppskriften gir 8 små pølser  
Forberedelser: 30 minutter  
Błøtlegging: 30 minutter  
Tilberedning: 10 minutter

1 kg benfri tynnribbe uten svor  
4 ts pimentón (spansk røkt paprika)  
1 ts chiliflak  
1 ss fennikelfrø  
120 cm pølseskinn, naturlig eller syntetisk  
4 ss olivenolje  
salt og nykvernet sort pepper

**Linser:**  
150 g pancetta eller røkt bacon  
2 rødløk  
2 hvitløksfedd  
250 g sopp  
200 g puy- eller brune linser  
½ porsjon tomatsaus (se s. 20), smaksatt med en sjenerøs klype safranrøder  
4 ss finhakket frisk flatpersille

Skjær svinekjøttet i 5 cm store terninger og sett det i kjøleskap til avkjøling. Bruk kjøttkvernen med hullskiven for grovmaling og mal svinekjøttet i miksebollen på hastighet 4. Mal deretter kjøttet én gang til med hullskiven for finmaling. Tilsett krydderet og visp med flatvispen på hastighet 4. Krydre deretter etter smak.

Legg naturlig pølseskinn i kaldt vann og la stå i 30 minutter. Skyll deretter grundig. Smør den store pølsesprøyten og træ på pølseskinnet så det er tett. Knytt for enden. Mat kjøttblanding gjennom på hastighet 4 mens du vrir og former pølsene til små lenker. Avkjøl.

Hakk pancettaen og brun den i en stor kjøle til den er gyldenbrun og fettet skilles ut. Bruk grønnsakssnitteren/rivjernet og trommelen for halvfin riving på hastighet 4 og riv løken og hvitløken. Legg det i pannen sammen med pancettaen og brun i 5 minutter til det er mykt.

Riv soppen med trommelen for grovriving. Legg soppen i kjelen og brun i ytterligere 5 minutter. Tilsett de skylte linsene. Dekk så vidt med kokende vann og småkok på middels varme i 20 minutter til linsene er al dente. Rør inn tomatsausen og persillen. Rør til alt er gjennomvarmt og krydre etter smak. Varm olivenoljen i en stekepanne og stek pølsene til de er gyldenbrune og gjennomstekte. Server med linsene.





## BRATWURST MED SAUERKRAUT

Denne pølsen har blitt meget populær, langt utenfor hjemlandet Tyskland. Server den med sauerkraut for en autentisk følelse.

Lag først relish: Sil godt av sauerkrauten. Ha den i en glassbolle.

Bruk grønnsaksnitteren/rivjernet med trommelen for grovringing på hastighet 4 og riv løken, selleristilkene og paprikaene. Bland dette med sauerkrauten sammen med karvefrøene. Tilsett sukkeret og eddiken i en liten kjele og varm opp på svak varme. Rør til sukkeret er oppløst. Kok opp. Ta straks kjelen av varmen og hell innholdet over sauerkrauten og grønnsakene. Bland godt. Legg på lokk og la stå til marinering.

Trim kjøttet og skjær det i 5 cm terninger. Avkjøl kjøttet fullstendig. Mal det deretter i miksebollen, først med hullskiven for grovmaling med kjøttkvernen på hastighet 4. Mal deretter én gang til med hullskiven for finmaling. Finhakk sjalottløkene og tilsett i bollen med brødsmuler, krydder og persille. Visp med flatvispen på hastighet 4. Krydre etter smak.

Legg naturlig pøseskinn i kaldt vann og la stå i 30 minutter. Skyll deretter grundig. Smør den store pøsesprøyten og træ på pøseskinnet så det er tett. Knytt for enden. Mat kjøttblanding gjennom på hastighet 4 mens du vrir og former pølsene. Varm litt olje i en stekepanne og stek pølsene i 10 minutter, eller til de er gyldenbrune og gjennomstekte. Server med relisen og honningsennep.

3-4 porsjoner

Forberedelse: 15 minutter

Tilberedning: 15 minutter

300 g mager svinefilet

150 g kalvefilet eller magert storfekjøtt

3 sjalottløk

25 g smuler av ferskt hvitt brød

½ ts malt ingefær

½ ts malt koriander

¼ ts malt karve

½ ts nyrevet muskatnøtt

1 klype malt kardemomme

1 ss finhakket frisk flatpersille

60 cm pøseskinn, naturlig eller syntetisk

vegetabilsk olje til steking

honningsennep til servering

salt og nykvernet hvit pepper

Sauerkraut:

250 g sauerkraut

1 løk

2 stilker grønn selleri

½ rød paprika

½ grønn paprika

½ ts karvefrø

100 g sukker

1 dl hvitvinedik



## GRATIN DAUPHINOIS MED MORKLER

01 & 04

Denne kremaktige potetgratengen er nydelig til stekt eller grillet kjøtt. Ønsker du en letttere variant kan du lage den som 'pommes boulangères' ved å erstatte fløten og melken med kyllingbuljong og tilsette 2 løk skåret i skiver.

6 porsjoner  
Forberedelser: 15 minutter  
Trekking: 15 minutter  
Tilberedning: 1 time 15 minutter

5 dl kremfløte  
2,5 dl melk  
30 g tørkede morkler  
1 kg faste poteter  
2 hvitløksfedd  
25 g mykt smør  
salt og nykvernet sort pepper

Forvarm ovnen til 180 °C/gassmerke 4. Kok opp fløten og melken. Hell fløtemelken over morklene og la stå og trekke i 15 minutter. Sil fløtemelken over i en mugge og skjær morklene i tykke skiver. Skrell potetene og del dem deretter i skiver med grønnsakssnitteren/rivjernet med trommelen for snitting på hastighet 4. Del hvitløksfeddene i to og gni snittflatene mot bunnen og sidene i en stor ildfast form. Smør formen med smøret. Legg potene og morklene lagvis i formen og krydre hvert lag godt. Hell fløtemelken over. Dekk til med aluminiumsfolie og stek i 1 time til potetene er møre. Ta av folien. Stek i ytterligere 15 minutter til overflaten er gyldenbrun.



## RÖSTI À LA BUBBLE AND SQUEAK

02 & 03

Det finnes tusenvis av varianter av disse potetskake. Du kan tilsette andre grønnsaker, ost og urter, eller til og med blande inn strimler av bacon, krabbekjøtt, røkt fisk etc. Disse röstiene er nydelige til pannestekte pølsjer og tranebærchutney (se s. 120).

4 porsjoner  
Forberedelser: 15 minutter  
Tilberedning: 10 minutter

75 g savoykål  
50 g cheddarost  
450 g faste poteter  
25 g tørkede tranebær  
2 ts finhakket frisk salvie  
2 ss hvetemel  
1 egg  
25 g smeltet smør  
2 ss vegetabilsk olje  
salt og nykvernet sort pepper

Snitt kålen på grønnsakssnitteren/rivjernet med trommelen for snitting på hastighet 4. Riv cheddarosten på trommelen for halvfin riving. Riv potetene på trommelen for halvfin riving. Press ut så mye væske ut av potetene som mulig.

Legg potetene, kålen ogosten i en bolle. Tilsett tranebærrene, salvien, hvetemelet og egg. Krydre etter smak. Bland med to gafler, og form deretter 8 til 12 pletter. Varm smøret og oljen på middels varme i en non-stick stekepanne. Stek röstiene i puljer til de er gyldenbrune. Snu dem når de er halvstekte.



01

02

03

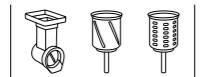
04

## BRASERT RØDKÅL MED RØDVIN OG BLANDET KRYDDER

01 & 04

Denne sursøte kålretten er nydelig til fete kjøttretter som stekt gás, andebryst og svineribbe. Den smaker til og med bedre neste dag når smakene har fått satt seg. Krydderblandingen består vanligvis av kanel, ingefær, muskat, kryddernellik og/eller koriander og allehånde.

4-6 porsjoner  
Forberedelser: 10 minutter  
Tilberedning: 2 timer



500 g rødkål  
1 rødløk  
75 g smør  
3 ss brunt sukker  
1 stort mateple  
100 g tørkede tranebær  
3,75 dl fruktig rødvin  
saften av 1 appelsin  
½ ts krydderblanding  
4 einebær  
1 ss balsamicoeddik  
salt og nykvernet sort pepper

Fjern de ytterste bladene og stilken fra rødkålen. Bruk grønnsakssnitteren/rivjernet med trommelen for snitting og snitt kålen og løken på hastighet 4. Smelt smøret i en tykkbunnet kjøle og surr løken til den blir myk. Tilsett kålen og rør godt. Strø på sukkeret.

Skrell eplet og ta ut kjernehuset. Riv eplet på grønnsakssnitteren/rivjernet med trommelen for grovringing på hastighet 4. Tilsett revet eple i kjelen sammen med tranebærene, vinen, appelsinsaften og krydderet. Surr til grønnsakene har myknet litt. Legg på lokk og småkok i 2 timer til grønnsakene har kokt ned og myknet. Rør inn balsamicoeddiken. Krydre etter smak og server.

## PLOMME-, PÆRE- OG SULTANACHUTNEY

02 & 03

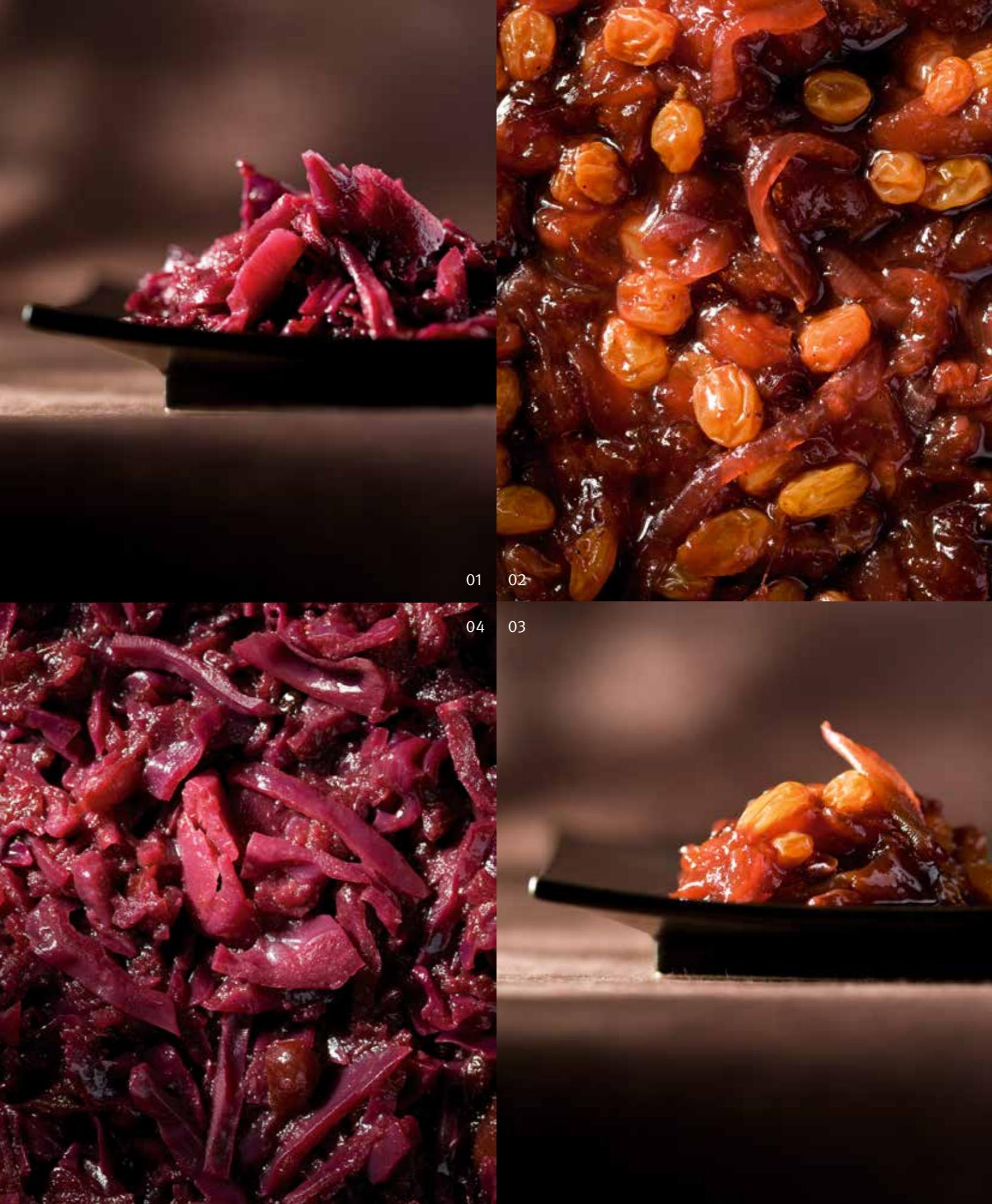
Denne chutneyen må modnes i to måneder før du bruker den. Server den med ost, indiske karrietter og kjøtpaier.

Oppskriften gir 1,2 kg  
Forberedelser: 15 minutter  
Tilberedning: 1 time 30 minutter



450 g røde plommer  
450 g pærer  
225 g løk  
50 g frisk ingefær  
225 g sultanas (gule rosiner)  
revet skall av ½ appelsin  
revet skall av ½ sitron  
5,7 dl sidereddik  
350 g varmt brunt sukker  
½ ts malt kanel  
¼ ts malt ingefær  
¼ ts malt nellik  
2 ts salt

Del plommene i to og fjern steinene. Skrell pærene og fjern kjernehusene. Snitt plommene, pærene og løken på grønnsakssnitteren/rivjernet med trommelen for snitting på hastighet 4. Skrell og riv ingefæren med trommelen for halvfin riving. Legg frukten, løken og ingefæren i en stor tykkbunnet kjøle og tilsett resten av ingrediensene. Kok opp på svak varme, og rør til sukkeret er oppløst. Skru opp varmen. Kok deretter i 1 time 30 minutter til chutneyen er tyknet. Rør innimellom. Øs chutneyen i varme, steriliserte glass og sett på tette lokk.



## GRANARYBRØD MED VALNØTTER OG HONNING

01 & 03

*Maltet hvete (granarymel) er mel av hel hvete blandet med maltet hvetekorn. Sistnevnte gir granarybrødet en nøttesmak som i denne oppskriften forsterkes ytterligere ved tilsettingen av valnøtter og valnøttolje. Om du ikke kan få tak i maltet hvete kan den erstattes med fullkornsmel.*

**2 brød**  
Forberedelse: 15 minutter  
Heving: 2 timer  
Steketid: 40 minutter

**150 g valnøtter**  
**1 kg maltet hvete**  
**1 ts salt**  
**7 g tørrgjær**  
**2 ss valnøttolje**  
**5 ss lynghonning**  
**5,25 dl lunkent vann**

Rist og grovhakk valnøttene. Bland maltet hvete, saltet og gjæren i miksebollen med flatvispen på hastighet 2. Bland valnøttoljen og honningen med vannet. Bytt til eltekroken og bland gradvis inn blandingen med vann, honning og valnøttolje i melet på hastighet 2. Elt i 1 minutt og flytt så deigen over i en smurt bolle. Pensle deigen med oljen, og sett til heving på et lunt sted i 1 time eller til deigen har doblet volum.

Bland valnøttene inn i deigen med eltekroken på hastighet 1. Elt deigen i ytterligere 1 minutt. Tilsett litt hvetemel hvis deigen virker klissete. Del deigen i to emner som legges i hver sin 1kg brødform. Dekk til med et fuktig kjøkkenhåndkle og sett til heving i 1 time, eller til deigen har hevet over kanten av formene.

Forvarm ovnen til 220 °C/gassmerke 7. Stek brødene i 10 minutter. Reduser deretter ovnstemperaturen til 200 °C/gassmerke 6. Stek i ytterligere 30 minutter eller til brødene høres hule ut når du tapper lett på de. Avkjøl på rist.



## NATRONBRØD MED GEITOST, VÅRLØK OG TIMIAN

02 & 04

*Dette brødet behøver ikke å heve fordi det lages med natron og kjernemelk. Det må imidlertid spises samme dag som det lages, fortrinnsvis mens det fortsatt er varmt fra ovnen.*

**1 brød**  
Forberedelse: 10 minutter  
Tilberedning: 35 minutter

**250 g hvetemel**  
**250 g sammalt mel**  
**1 ts salt**  
**1 ts natron**  
**1 ss finhakket frisk timian**  
**6 finhakkede vårløk**  
**3-3,5 dl kjernemelk**  
**100 g lagret geitost**

Forvarm ovnen til 230 °C/gassmerke 8. Sikt de to meltypene, salt og natron i miksebollen. Tilsett også det som er igjen i dørslaget. Rør timian og vårløk inn i melet. Tilsett gradvis kjernemelken med flatvispen på hastighet 2 til deigen er jevn. Det kan hende at du ikke behøver å tilsette all kjernemelken.

Skift til eltekroken. Smuldre deretter inn geitosten og elt på hastighet 2 til deigen er myk men ikke klissete. Form deigen til en 2,5 tykt rundt brød. Skjær et dypt kryss på toppen og legg brødet på en smurt stekeplate. Stek i 15 minutter. Senk deretter ovnstemperaturen til 200 °C/gassmerke 6. Stek i ytterligere 15 til 20 minutter. Brødet skal høres hult ut når det tappes på. Server brødet varmt eller romtemperert. Spises samme dag det er bakt.



01 02

04 03



## SURDEIGSBRØD MED SPELT

1 stort brød  
Forberedelse: 15 minutter  
Heving: 2 timer 10 minutter  
Gjæring: 2-3 dager  
Tilberedning: 40 minutter

125 g sammalt speltmel  
250 g hvetemel  
1 ½ ts salt  
1 ts tørrgjær  
1,75 dl lunkent vann

**Surdeig:**  
250 g sammalt speltmel  
7 g tørrgjær  
3 dl vann

*Surdeigsbrød lages ved bruk av en surdeig som må stå og gjære i flere dager og som gir den karakteristiske sure smaken. Det som blir igjen av surdeigen i denne oppskriften kan oppbevares i kjøleskap og brukes siden. Rør 1,25 dl vann og 125 g speltmel inn i surdeigen, og sett til gjæring i romtemperatur i 12 til 24 timer før den brukes eller settes i kjøleskap.*

Lag først surdeigen: Sikt speltmelet i miksebollen. Tilsett også det som er igjen i dørlaget. Rør inn gjæren. Tilsett vannet og bland med flatvispen på hastighet 2. Hell over i en bolle. Dekk til og la stå på et lunt og trekkfritt sted i 2 til 3 dager. Rør i surdeigen to ganger per dag. Surdeigen er klar når den produserer en behagelig sur duft.

Sikt de to typene mel og salt i miksebollen. Tilsett gjæren. Mål opp 2,5 dl av surdeigen i en mugge. Rør deretter inn det lunkne vannet. Elt blandingen gradvis inn i melet med eltekroken på hastighet 1 til du får en jevn deig. Fortsett å elte på hastighet 2 i ytterligere 3 minutter til deigen er jevn og elastisk. Dekk til med plastfolie og sett til heving på et lunt sted i 1 time eller til deigen har doblet volum.

Kna deigen. La den deretter hvile i 10 minutter. Form deigen i en rund eller oval fasong, og plasser den på en smurt stekeplate. Lag noen snitt på toppen. Dekk til med plastfolie og sett til heving i 1 time, eller til deigen har doblet volum.

Forvarm ovnen til 220 °C/gassmerke 7, og plasser et fat med vann i bunnen. Strø deigen lett med hvetemel. Stek i 10 minutter. Senk så ovntemperaturen til 200 °C/gassmerke 6, og stek i ytterligere 30 til 40 minutter til brødet er gyllenbrunt. Brødet bør høres hult ut når det tappes på.



## FOCCACCIA MED CHERRYTOMATER OG BASILIKUM

01 & 03

Dette er min variant av focaccia, et italiensk flatt brød tilsatt olivenolje og toppet med et generøst dryss av havsalt for ekstra sprøhet.

2 brød  
Forberedelser: 15 minutter  
Heving: 2 timer  
Tilberedning: 25 minutter

30 g fersk gjær  
4 dl lunkent vann  
1 klype sukker  
800 g hvetemel  
1 ss salt  
1,25 dl olivenolje  
12 soltørkede tomater  
1 bunt frisk basilikum  
24 røde cherytomater  
(eller 12 røde og 12 gule cherytomater)  
olivenolje (extra virgin) og havsalt til garnityr

Smuldre gjæren i et litermål, og tilsett vannet. Rør inn sukkeret og la stå i 10 minutter til blandingen begynner å skumme. Rør inn olivenoljen. Bland hvetemelet og saltet i miksebollen med flatvispen på hastighet 2 i 30 sekunder. Skift til eltekroken og elt gradvis inn gjærblandingen til du får en myk deig. Elt i 2 minutter på hastighet 1. Dekk til med et fuktig kjøkkenhåndkle, og sett til heving på et lunt sted i 1 time 30 minutter eller til deigen har doblet volum.

Finhakk de soltørkede tomatene og basilikumen. Elt deigen med eltekroken på hastighet 1, og bland inn de soltørkede tomatene og basilikumen. Del deigen i to emner og kjevle ut hvert av emnene til en 1,5 cm tykk sirkel. Legg emnene på smurte stekeplater og lag 12 fordypninger med fingertuppene i hvert emne. Plasser en cherytomat i hver fordypning. Dekk til med et fuktig kjøkkenhåndkle, og la heve i 30 minutter eller til emnene er doblet i volum.

Forvarm ovnen til 200 °C/gassmerke 6. Drypp olivenolje over deigen og strø med saltflak. Stek i 20 til 25 minutter til brødene er gyldenbrune og har en hul lyd når de tappes på.



## PITABRØD MED KARVE OG KORIANDER

02 & 04

Dette flate brødet fra Midtosten er nydelig når det serveres med fyll eller i biter, ristet og servert med dip og salater.

12 stykker  
Forberedelser: 15 minutter  
Heving: 2 timer  
Tilberedning: 10 minutter

15 g fersk gjær  
3 dl lunkent vann  
1 ss sukker  
1 ½ ss olivenolje  
500 g hvetemel  
2 ts salt  
2 ts malt spisskummen  
1 bunt frisk koriander

Smuldre gjæren i miksebollen og tilsett vannet. Rør inn sukkeret og olivenoljen. La stå i 10 minutter til blandingen begynner å skumme. Bland hvetemelet, saltet og spisskummen. Tilsett dette gradvis i gjærblandingen med eltekroken på hastighet 2 til deigen slipper sidene i bollen. Elt i ytterligere 2 minutter til deigen er jevn og elastisk. Dekk til med et fuktig kjøkkenhåndkle, og sett til heving på et lunt sted i 1 time, eller til deigen har doblet volum.

Finhakk korianderen. Elt deigen på nytt og strø over korianderen. Elt i 2 minutter med eltekroken på hastighet 2 til korianderen er jevnt fordelt. Del deigen i 12 emner og kjevle hvert emne til en 15 cm stor sirkel. Legg emnene på aluminiumsfolie. Dekk til og sett til heving i 1 time.

Sett inn to stekeplater i ovnen og forvarm ovnen til 260 °C/gassmerke 9. Flytt deigsirklene over på de varme stekeplatene. Stenk med vann og stek i 8 til 10 minutter. Spises samme dag som de bakes.



## PRETZELS

01 & 02

Pretzels er tysk brødsnacks, ofte servert som akkompagnement til øl. Sesamfrø som topping kan erstattes av valmuefrø eller grovt havsalt.

10-12 stykker  
Forberedelser: 20 minutter  
Heving: 30 minutter  
Tilberedning: 20 minutter

500 g hvetemel  
1 klype salt  
28 g tørrgjær  
40 g sukker  
70 g mykt smult  
1,25 dl lunkent melk  
1,25 dl lunkent vann  
1 egg  
1 ss sesamfrø

Bland hvetemelet, saltet, gjæren, sukkeret og smultet i miksebollen med flatvispen på hastighet 2. Elt inn melken og vannet med eltekroken til du får en jevn deig. Dekk til med et fuktig kjøkkenhåndkle, og sett til heving på et lunt sted i 30 minutter.

Forvarm ovnen til 200 °C/gassmerke 6. Elt deigen med eltekroken på hastighet 1 til den er fast, smidig og elastisk og slipper bollen. Del deigen i 10 eller 12 emner. Trill hvert emne til en rund bolle og deretter til en oval. Rull hver av de ovale emnene bakover og forover ved å bevege fingrene langs deigen, og lag en pølse som er omrent 40 cm lang, 2,5 cm tykk på midten og 5 mm tykk på hver ende. Ta tak i endene på hver pølse og lag en løkke. Krysslegg endene over to ganger, og trykk ned på hver side av den tykke midten. Gjenta med alle deigpølsene.

Legg pretzelsene på smurte stekeplater. Bland egg med 1 spiseskje vann og pensle pretzelsene. Strø sesamfrø på toppen, og stek i 20 minutter til de er gyldenbrune.



## FLACHSWICKEL

03 & 04

Disse tyske krydrede, flettede rundstykkene serveres ofte varme med hjemmelaget syltetøy eller honning til frokost.

8 stykker  
Forberedelser: 15 minutter  
Heving: 1 timer 20 minutter  
Tilberedning: 30 minutter

150 g smør  
2 dl melk  
500 g hvetemel  
7 g tørrgjær  
2 ss sukker  
1 ts malt kanel  
1 ts malt kardemomme  
2 egg  
1 klype salt  
melis til dryss

Tilsett melken og smøret i en liten kjøle, og varm opp til smøret smelter. Hell blandingen i miksebollen. Tilsett resten av ingrediensene bortsett fra melisen. Elt med eltekroken på hastighet 2 i 3 minutter til alt er godt blandet. Dekk til og sett til heving på et lunt sted i 1 time.

Forvarm ovnen til 170 °C/gassmerke 3. Del deigen i 24 emner. Rull hvert emne til en lang tynn pølse omrent 20 cm lang og dekk med melis. Legg tre pølsene ved siden av hverandre og trykk toppene sammen. Flett pølsene. Press endene sammen til slutt. Gjenta med de andre deigpølsene. Plasser flettene på stekeplater og la stå i 20 minutter før steking. Stek flachswickel i 25 til 30 minutter til den er gyldenbrun. Serveres varmt.



01

02

04

03



## CHALLA MED VANILJE OG VALMUEFRØ

Dette næringsrike festbrødet serveres enten som flettebrød på den jødiske sabbaten, eller formet som en kveil under Rosh Hashanah (jødisk nyttår).

**2 brød**  
Forberedelse: 20 minutter  
Heving: 2 timer  
Tilberedning: 35 minutter

**1 vaniljestang**  
**2,25 dl melk**  
**15 g fersk gjær**  
**625-700 g hvetemel**  
**1 ts salt**  
**75 g smeltet smør**  
**3 ss honning**  
**3 egg**  
**1 eggeplomme**  
**2 ts valmuefrø**

Del vaniljestangen på langs og skrap ut frøene. Tilsett frøene og melken i en kjele og kok opp. Ta kjelen av varmen og la stå til melken er lunken. Smuldre gjæren i den lunkne melken, og rør til gjæren er oppløst.

Bland 625 g hvetemel og saltet i miksebollen med flatvispen på hastighet 2 i 15 sekunder. Skift til eltekroken og elt gradvis inn gjærblandingen på hastighet 2. Elt i 1 minut. Tilsett det smelte smøret, honningen og eggene og elt i enda ett minut. Elt inn resten av hvetemelet (75 g). Tilsett 25 g ad gangen, til deigen slipper sidene av bollen. Fortsett å elte på hastighet 2 i ytterligere 2 minutter til deigen er jevn og elastisk. Legg deigen i en smurt bolle og dekk den med oljen. Dekk til med et fuktig kjøkkenhåndkle, og sett til heving på et lunt sted i 1 time, eller til deigen har doblet volum.

Elt deigen og del den i 6 like store emner. Rull hvert av emnene til en 35 cm lang og tynn pølse. Lag en flette av tre pølsene. Putt endene under og legg fletten på en smurt stekeplate. Gjenta med resten av deigemene. Dekk til med et fuktig kjøkkenhåndkle, og sett til heving i 1 time, eller til deigen har doblet volum.

Forvarm ovnen til 200 °C/gassmerke 6. Bland eggeplommen med 1 spiseskje kaldt vann. Pensle flettene og strø med valmuefrøene. Stek i 30 til 35 minutter.





## STOLLEN

2 brød  
Forberedelser: 2 timer  
Heving: 2 timer 30 minutter  
Tilberedning: 30 minutter

100 g sultanas (gule rosiner)  
50 g korinter  
50 g sukat  
revet skall av 1 sitron  
1 ts malt kardemomme  
1 klype sort pepper  
2 ts vaniljeekstrakt  
2 ss mørk rom  
7 g tørrgjær  
1 ts sukker  
500 g hvetemel  
1,5 dl lunken melk  
 $\frac{1}{2}$  ts salt  
3 ss brunt sukker  
50 g smør  
2 piskede egg  
300 g marsipan  
smeltet smør til pensling  
melis til dryss

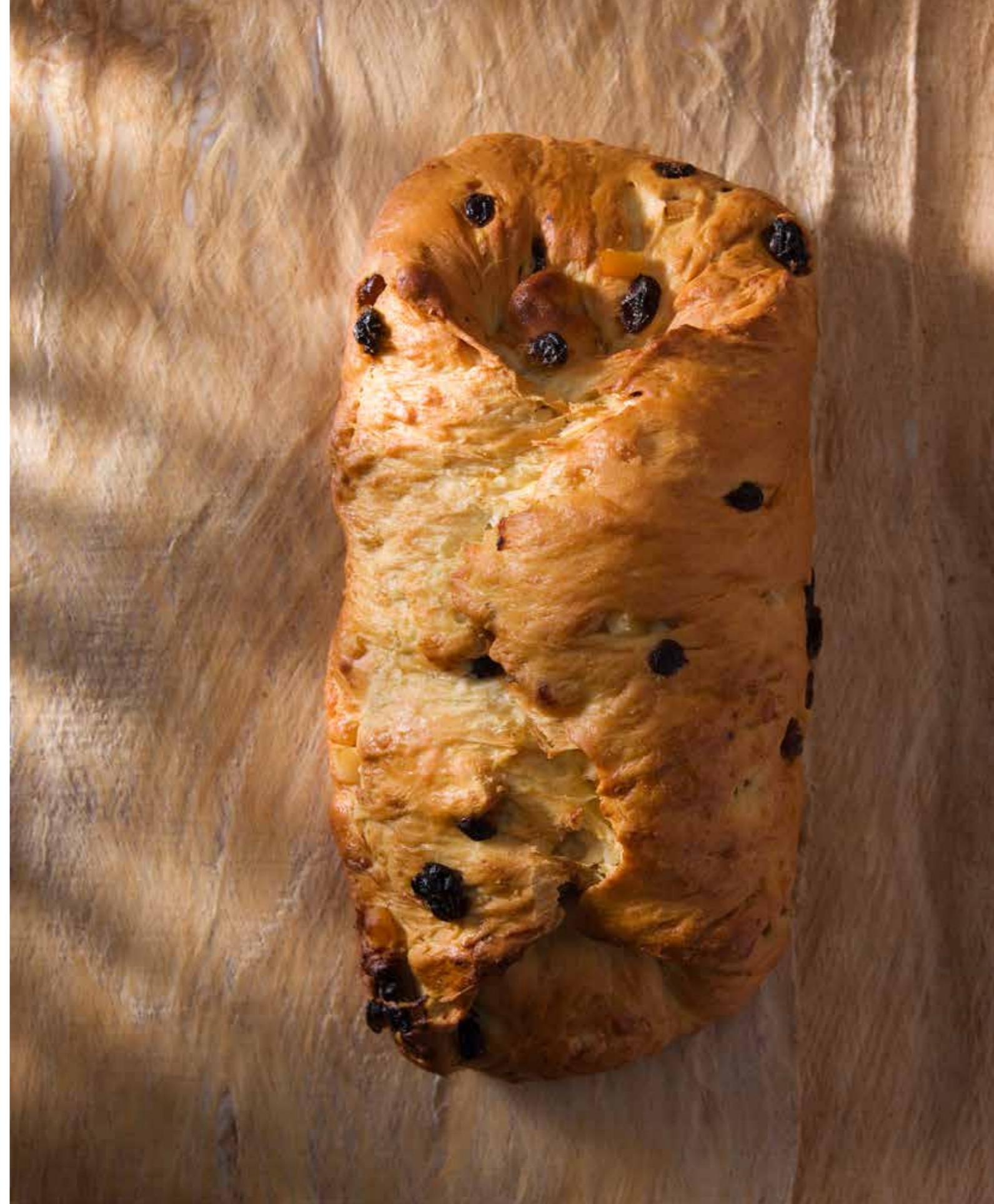
Dette tyske festbrødet kommer opprinnelig fra Dresden. Tradisjonelt bakes to brød samtidig: ett for å gi bort som gave og ett som beholdes selv.

Tilsett sultanas, korinter og sukat i en bolle med det revene sitronskallet, krydderet og romen. La stå i 2 timer. Bland gjæren, sukkeret, 125 g hvetemel og melken i miksebollen med flatvispen på hastighet 2. Dekk over med et fuktig kjøkkenhåndkle, og la stå i 1 time til gjæren skummer.

Elt inn resten av hvetemelet, saltet, det brune sukkeret, smørterningene og de piskede eggene med eltekroken på hastighet 2 til du får en håndterlig deig. Tilsett litt melk om nødvendig. Elt i ytterligere 3 minutter. Dekk til og sett til heving i 1 time, eller til deigen har dobbelt volum.

Elt deigen lett. Bland deretter inn sultanas, korinter og sukat med eltekroken på hastighet 1. Elt ikke for lenge. Plasser deigen på en lett melet flate, og del den i to emner. Kjевle ut hvert emne til en oval omrent 1 cm tykk. Rull marsipanen i to like emner som passer til lengden på deigemnene. Lag en fordypning i begge deigemnene med en kjevle, og legg marsipanen i fordypningene. Brett deigen over og lukk kantene med litt melk. Legg begge emnene på en smurt stekeplate. Dekk med et fuktig håndkle, og la heve i 30 minutter.

Forvarm ovnen til 180 °C/gassmerke 4. Pensle deigen med melk, og stek i 30 minutter til brødene er gyldenbrune. Avkjøl på rist. Pensle deretter stollen med smeltet smør og strø på mye melis.





## Brioche med safran og sjokolade

12 stykker  
Forberedelser: 25 minutter  
Heving: 2 timer 30 minutter  
Tilberedning: 15 minutter

15 g fersk gjær  
2 ss sukker  
1 klype safrantråder  
3 ss lunkent vann  
2 egg  
200 g hvetemel  
1 klype salt  
100 g smør  
100 g sjokoladehakk  
1 eggeplomme til pensling

*Brioche er et næringsrikt brød som inneholder egg og smør. Det er utmerket til frokost men kan også serveres til lunsj og middag. Glem i så tilfelle ikke å erstatte sjokoladen med revet ost!*

Smuldre gjæren i et litermål og tilsett halvparten av sukkeret, safranen og vannet. Rør til gjæren er opplost. La stå i 5 til 10 minutter til blandingen begynner å skumme. Pisk inn eggene. Bland hvetemelet, saltet og resten av sukkeret i miksebollen med eltekroken på hastighet 2 i 15 sekunder.

Øk til hastighet 3, og elt gradvis inn gjærblandingen til du får en jevn deig. Fortsett å elte i 2 til 3 minutter. Tilsett smøret og sjokoladehakket. Elt deretter i ytterligere 3 minutter til alt er godt blandet. Legg deigen i en smurt bolle. Dekk til med et fuktig kjøkkenhåndkle, og sett til heving på et lunt sted i 1 time 30 minutter, eller til deigens volum er doblet.

Smør 12 former (8 cm x 5 cm). Kna deigen på en lett melet flate og del den i 12 like emner. Ta av omrent en tredjedel deig fra hver av de 12 emnene og sett til side. Rull de store emnene til boller. Legg de i smurte former og lag en grunn fordypning på toppen. Rull de små emnene av deig til boller og plasser disse oppå deigen i formene. Dekk til og sett til heving i 1 time.

Forvarm ovnen til 220 °C/gassmerke 7. Bland eggeplommen med 1 spiseskjे vann. Pensle briocheene og stek i 12 til 15 minutter til de er gyldenbrune. Når de er ferdig stekte, tas de umiddelbart ut av formene. Server de varme med smør.





## DONUTS MED MARMELADE

**18-20 donuts**  
**Forberedelser: 10 minutter**  
**Avkjøling: over natten**  
**Heving: 2 timer**  
**Tilberedning: 10 minutter**

**250 g hvetemel**  
**1 ts salt**  
**25 g sukker**  
**15 g fersk gjær**  
**1 dl melk**  
**1 stort egg**  
**40 g mykt smør**  
**100 g fint sukker**  
**1 ss English Breakfast teblader**  
**400 g appelsinmarmelade**  
**solsikkeolje til fritering**

*Dette amerikanske friterte frokostbakverket har fått en engelsk vri ved å fylle de med bitter appelsinmarmelade og påføre sukker med smak av te. Server donuts varme (eller så ferske som mulig) med clotted cream eller mascarpone.*

Sikt hvetemelet, saltet og sukkeret i miksebollen og bland med eltekroken på hastighet 2 i 10 sekunder. Lag en fordypning i midten. Smuldre gjæren i melken, og tøm blandingen i fordypningen sammen med eggem. Elt på hastighet 2 for å blande. Øk så hastigheten til 4 og fortsett å elte til deigen har form som en ball. Elt gradvis inn smøret til deigen er jvn. Tilsett litt hvetemel om deigen virker for fuktig. Legg deigen i en smurt bolle. Dekk med plastfolie og sett den i kjøleskap over natten.

Neste dag, knar du deigen på en lett melet flate. Del deigen i to emner, og rull ut hver av emnene til en 3 til 4 cm tykk lang pølse. Del pølsene i 20 g biter og plasser de godt fra hverandre på smurte stekeplater. Dekk til løst med smurt plastfolie, og sett til heving på et lunt sted i 1 til 2 timer eller til deigen har doblet volum.

Mal sukkeret og tebladene på kaffekvern, og tøm blandingen på en stor flat tallerken. Fyll marmelade i en sprøytepose med lite munnstykke. Varm solsikkeoljen i en frityrkoker til 190 °C. Stek donuts i puljer til de er gyllenbrune. La de renne av på kjøkkenpapir. Sprøyt deretter litt marmelade inn i alle donuts. Dekk donuts med blandingen av te og sukker og hold de varme mens du fortsetter stekingon og fyller de resterende donuts. Om du vil bruke donuts som dessert, server dem med varm sjokoladesaus og en kule vaniljeis.





## CROISSANTER

**12-15 croissanter**  
Forberedelser: 10 minutter  
Heving: 2 timer  
Avkjøling: 1 timer 10 minutter  
Tilberedning: 15 minutter

**350 g hvetemel**  
**¾ ts salt**  
**1 ss sukker**  
**7 g tørrgjær**  
**1,75-2 dl lunken melk**  
**175 g kaldt smør**  
**1 pisket egg til pensling**

*Café au lait med croissanter er den mest typiske parisiske frokosten. Dette halvmåneformede bakverket er også nydelig med sott eller krydret fyll, for eksempel mascarpone og fikenkompost eller brie og tomatchutney.*

Sikt hvetemelet og saltet i miksebollen. Bland inn sukkeret og gjæren med eltekroken på hastighet 1 i 15 sekunder. Lag en fordypning i melet og hell i melken. Elt på hastighet 1. Øk til hastighet 2, og elt i ytterligere 2 minutter til deigen er jevn og elastisk. Dekk til med et fuktig kjøkkenhåndkle, og sett til heving på et lunt sted i 1 time, eller til deigen har doblet volum.

Kna deigen på en lett melet flate til den er jevn. Pakk den inn et kjøkkenhåndkle, og sett til avkjøling i 10 minutter. Legg smøret mellom to ark plastfolie, og kjevle det ut til et rektangel. Legg smøret dobbelt og kjevle ut igjen. Gjenta til smøret er smidig men enda kaldt. Jevn ut og form et 15 cm x 10 cm rektangel.

Legg deigen på en melet flate og kjevle den til et rektangel på 30 cm x 15 cm. Med kortsiden mot deg legger du smøret på midten av deigen. Brett den nederste kortsiden av deigen en tredjedel opp over smøret og den øverste kortsiden en tredjedel nedover deigen. Klem sammen de åpne sidene for å lukke. Snu deigen en halv omdreining med urviseren.

Gjenta kjeveling til et rektangel, brettning og snuing to ganger til. Pakk inn og sett til i kjøleskap i 30 minutter. Gjenta utkjeveling, brettning og snuing tre ganger. Avkjøl deretter igjen i 30 minutter.

Fukt to stekebrett med vann. Kjevle ut den kalde deigen til et rektangel på 45 cm x 30 cm. Skjær 6 firkanter (15 cm x 15 cm). Del deretter hver firkant diagonalt i to. Start ved basen av hvert triangel. Rull løst oppover og fest spissen med litt pisket egg. Legg croissantene med spissen ned på stekebrettet, og bøy endene slik at de får den karakteristiske halvmåneformede fasongen. Pensle lett med pisket egg. Dekk til med smurt plastfolie, og sett dem til heving på et lunt sted i 1 time eller til croissantene har doblet volum.

Forvarm ovnen til 220 °C/gassmerke 7. Pensle croissantene igjen med pisket egg og stek i 3 minutter. Senk ovnstemperaturen til 190 °C/gassmerke 5, og stek i 10 til 12 minutter til croissantene er gyldne og sprø. La dem stå på stekebrettet i noen minutter før de legges på rist til avkjøling. Serveres varme eller kalde.





## TROPISK FRUKTTEMPURA MED MATCHA-DIPPSAUS

4 porsjoner  
Forberedelse: 30 minutter  
Tilberedning: 10 minutter

100 g ananas  
1 mango  
1 papaya  
2 kiwifrukt  
2 sharon (også kalt kaki)  
8 physalis  
8 jordbær  
hvetemel til dryss  
melis til serveringen

Dippsaus:  
125 g sukker  
2,5 dl vann  
1 ss matcha (japansk finmalt grønn te)  
1 ss mirin (søt japansk risvin)

Tempurarøre:  
1 stort egg  
2 dl iskaldt vann  
125 g hvetemel  
1 klype salt  
2 isbiter  
jordnøttolje til fritering

*Tempurarøre brunes ikke så lett som andre typer rører, så friter ingrediensene lenge nok til å gi dem en sprø overflate. Denne tempuraen er nydelig med en kule mangosorbet (se s. 166).*

Skrell all frukten, bortsett fra physalise og jordbærene. Skjær ananasen, papayaen og mangoen i båter. Skjær kiwifrukten og sharon i skiver på  $\frac{1}{2}$  cm. Dra bladene på physalis tilbake.

Lag dippsausen. Kok opp sukker, vann og matcha på svak varme. Vent til sukkeret er oppløst og la deretter sukkerlaken småkoke til den tykner. Rør inn mirin.

Lag røren. Ha egget i miksebollen og visp inn vannet med ballongvispen på hastighet 4. Skift til flatvispen. Tilsett hvetemelet og saltet og visp på hastighet 1 til alt er akkurat blandet. Slipp isbitene i røren.

Varm oljen til 180 °C i en wokpanne eller en frityrkoker. Strø litt hvetemel på frukten, og dypp deretter frukten i røren. La overflødig røre dryppe av, og friter frukten i omganger i den varme oljen i 1 til 2 minutter. La frukten renne av på kjøkkenpapir. Dryss melis over og server med dippsausen.



## CHURROS MED APPELSINBLOMST OG VARM SJOKOLADEGANACHE

*Spanske churros dyppes ofte i varm sjokolade og spises til frokost. Prøv deg frem med forskjellige smakstilsetninger og nyt dette bakverket når som helst på dagen.*

4 porsjoner  
Forberedelser: 10 minutter  
Hvile: 1 time  
Tilberedning: 10 minutter

350 g selvhevende hvetemel  
½ ts malt kanel  
½ ts salt  
1 egg  
3-3,5 dl melk  
2 ss appelsinblomstvann  
100 g sukker  
½ ts espelettepepper  
vegetabilisk olje til fritering  
1 porsjon sjokoladeganache (se s. 27)  
1 dl varm melk  
¼ ts malt allehånde  
revet skall av 1 klementin  
1-2 ss mørk rom

Sikt hvetemelet, kanelen og saltet i miksebollen. Lag en fordyping i midten. Visp egg med 2,5 dl melk. Hell pisket egg i fordypningen i melet og visp med ballongvispen på hastighet 4. Tilsett gradvis resten av melken på hastighet 6 til du får en jevn røre som kan enkelt sprøytes ut. Fyll røren i en sprøytepose med et 1 cm stjerneformet munnstykke.

Varm oljen til 190 °C i en wokpanne eller en frityrkoker. Klem røren i lange kveiler ned i oljen og stek i 4 til 6 minutter til de er gyldenbrune og gjennomstekte. Ta churrosene ut av oljen med en klype eller en hullsleiv og la dem renne av på kjøkkenpapir. Stenk dem med appelsinblomstvann med én gang. Klipp churrosene i 10 cm lange biter og hold dem varme mens du steker resten. Bland sukkeret med espelettepepper. Dryss krydret sukker over churrosene når alle er ferdigstekte.

Lag sjokoladeganache som beskrevet på side 27, og tilsett den varme melken, allehånde og klementinskall. Rør inn rom etter smak og server som dip til churrosene.



## MASCARONESORBET MED SAFRAN OG STJERNEFRUKT I SUKKERLAKE

*Servert med denne hvite sorbeten med varm safransmak er denne oppskriften på stjernefrukt i sukkerlake en enkel men elegant dessert som vil imponere og begeistre gjestene dine.*

4 porsjoner  
Forberedelser: 5 minutter  
Tilberedning: 15 minutter  
Frysing/marinering: over natten



250 g mascarpone  
1 kapsel finmalt safran  
250 g sukker  
5 dl melk

**Stjernefrukt i sukkerlake:**  
2 store saftige stjernefrukt (carambola)  
100 g sukker  
1,50 dl vann  
1 klype safrantråder  
saften av 1 sitron

Lag denne desserten dagen før den skal serveres. Start med mascaronesorbeten. Tilsett alle ingrediensene i miksebollen og visp med ballongvispen på hastighet 4 til blandingen er jevn. Hell blandingen over i iskremmaskinens frysebolle og rør med kjernestangen på hastighet 2 til blandingen er nesten stiv. Øs over i en frysebeholder, og frys over natten til sorbeten stivner.

Skjær stjernefrukten i skiver. Legg skivene i en tykkbunnet kjøle med halvparten av sukkeret. Tilsett vannet og kok opp. Rør til sukkeret er oppløst. Småkok i 5 minutter til frukten er mør men fremdeles holder formen. Sil sukkerlaken.

Tilsett resten av sukkeret og safranen i sukkerlaken. Kok inn til den blir klissete. Legg stjernefrukten tilbake i sukkerlaken og tilsett sitronsaften. Småkok i 1 minutt. Ta deretter kjelen fra varmen og sett til avkjøling over natten. Server stjernefrukt i sukkerlake romtemperert sammen med mascaronesorbeten.



## LIME- OG KOKOSNØTTISKREM

Lime og kokosnøtt er en himmelsk match. Server denne med ananascarpaccio (se s. 168) eller tarte tatin med ananas og espelette (se s. 202) som en lekker dessert.

4-6 porsjoner  
Forberedelse: 15 minutter  
Frysing: over natten



2 dl kremfløte  
4 dl kokosmelk  
150 g sukker  
0,75 dl limesaft  
revet skall av 2 lime  
2 ss hvit rom

Sett frysebollen i fryseren dagen før. Neste dag: Tilsett kremfløten, kokosmelken og 100 g sukker i en kjele. Varm opp på svak varme til sukkeret er oppløst. Avkjøl og frys deretter. Tilsett resten av sukkeret, limesaften og -skallet i en kjele. Varm opp på svak varme til sukkeret er oppløst og reduser deretter til sirupen tykner. Avkjøl og frys.

Når begge blandingene er halvfrosne, blander du dem sammen i miksebollen med ballongvispen på hastighet 6 og heller blandingen over i frysebollen. Tilsett romen og rør med kjernestangen på hastighet 2 til blandingen er nesten stiv. Øs sorbeten over i en frysebeholder og sett den i fryseren over natten slik at den blir stivere.



## MANGOSORBET MED CHILISIRUP

*Chilien tilsetter en gnist av varme som gir en fantastisk kontrast til sødmen fra mangoen og kulden fra sorbeten.*

**4 personer**  
**Forberedelse: 10 minutter**  
**Avkjøling: 1 time**  
**Frysing: over natten**



**3 modne mangoer**  
**2 sitroner**  
**250 g melis**

**Chilisirup:**  
**250 g sukker**  
**3 dl vann**  
**3 store røde chili**

Sett frysebollen i fryseren dagen før. Neste dag: Skrell mangoene og fjern steinene, og skjær fruktkjøttet i store biter. Mos mangokjøttet i miksebollen med frukt- og grønnsakpressen på hastighet 4. Press saften av sitronene med sitruspressen på hastighet 6, og tilsett sitronsaften i miksebollen. Tilsett melisen. Visp deretter med ballongvispen på hastighet 4 i 2 minutter til sukkeret er oppløst og blandingen er jevn. Sett blandingen i kjøleskap i 1 time.

Ha mangoblanding over i frysebollen. Koble til kjernestangen og rør på hastighet 2 til sorbeten er nesten stiv. Øs sorbeten over i en frysebeholder og sett den i fryseren over natten slik at den blir stivere.

Lag chilisirupen. Kok opp sukkeret og vannet på svak varme. Rør til sukkeret er oppløst. La koke i 1 minutt. Ta frøene ut av chiliene og skjær chiliene i veldig tynne strimler. Tilsett chilistrimlene i sukkerlaken og småkok i 25 minutter. Ta kjelen av varmen når chilistrimlene er delvis gjennomsiktige og la stå og trekke over natten.

Neste dag: Øs mangosorbeten over i boller og stenk med chilisirup.





6 porsjoner  
Forberedelse: 10 minutter  
Tilberedning: 10 minutter  
Frysing/marinering: over natten

450 g modne skrellede bananer  
100 g melis  
 $\frac{1}{2}$  ts nyrevet muskatnøtt  
3 ss lønnesirup  
3 ss mørk rom  
3 dl kremfløte

Ananascarpaccio:  
300 g sukker  
2 stjerneanis  
1 vaniljestang  
1 kanelstang  
 $\frac{1}{2}$  ts sichuanpepper  
1 klype safrantråder  
4 dl vann  
0,5 dl hvit rom  
1 moden ananas

## ISKREM AV BANAN, LØNNESIRUP OG ROM MED KRYDRET ANANASCARPACCIO

Dette er en av de enkleste og raskeste iskremene noensinne, bare mestre bananer og pisket krem. Den blir mindre mektig med en frisk ananascarpaccio. Server med sort skogsfondant (se s. 188) om du vil ha en virkelig luksuriøs dessert.

Lag desserten dagen før. Start med bananiskremen. Mos bananene i miksebollen med frukt- og grønnsakspressen på hastighet 4. Visp inn melisen, muskatnøtt, lønnesirup og rom med flatvispen på hastighet 4 til alt er jevnt. Flytt blandingen over i en annen bolle.

Rengjør og tørk miksebollen grundig. Pisk deretter kremfløten med ballongvispen på hastighet 6 til det dannes myke topper. Skjær pisket kremfløte inn i bananpuren og øs blandingen over i en frysebeholder. Frys over natten.

Lag ananascarpaccioen. Tilsett sukkeret i en kjele sammen med stjerneanisen, delt vaniljestang, kanel, sichuanpepperkorn og safran. Tilsett vannet og kok opp på svak varme. Rør til sukkeret er oppløst. La det småkoke i 15 minutter. Rør deretter inn romen. Ta kjelen av varmen.

Skrell ananasen og fjern "øyrene". Del ananasen i fire på langs. Snitt deretter hver del på grønnsakssnitteren/rivjernet med trommelen for snitting på hastighet 4. Legg skivene i en grunn beholder og hell over sirupen. Legg på lokk og la stå i kjøleskap over natten. Neste dag: La ananasen bli romtemperert før servering med bananiskremen.



## PLOMME- OG HIBISKUSFOOL MED INGEFÆRSHORTBREAD

En "fool" er en dessert som består av fruktpuré og pisket kremfløte. Jeg har tilsett mascarpone og Cointreau for en mer voksen variant. Denne er også meget velsmakende med fremdrevet rabarbra, dvs. rabarbra som ikke eksponeres for lys under veksten og derfor er veldig rosa og myk.

4-6 porsjoner  
Forberedelse: 5 minutter  
Trekking: 15 minutter  
Tilberedning: 35 minutter

400 g røde plommer

100-125 g acaciahonning

1 kanelstang

3 dl kremfløte

3 ss Cointreau

2 ss melis

100 g mascarpone

revet skall av 2 klementiner

1 porsjon shortbread med ingefær (se s. 23), til servering

Hibiskussirup:

5 g tørkede hibiskusblomster

2,5 dl vann

100 g sukker

Lag hibiskussirupen først. Legg hibiskusblomstene i en kjele sammen med vannet. Kok opp. Ta kjelen av varmen med én gang, og legg på lokk og la trekke i 15 minutter. Sil vannet fra hibiskusblomstene. Mål deretter opp 2 dl hibiskussaft og tilsett sukkeret. Kok opp på svak varme, og rør til sukkeret er oppløst. Reduser til du får en sirup og sett til avkjøling.

Ta steinene ut av plommene og del plommene i biter på 2,5 cm. Legg plommebitene i en kjele med honningen og kanelen. Kok i 20 minutter til frukten er myk. Sett til avkjøling.

Pisk kremfløten, Cointreau og melis med ballongvispen på hastighet 6 til det dannes myke topper. Bland mascarpone og klementinskall lett. Skjær mascarponen forsiktig inn i frukten. Øs opp i glass eller boller og stenk over hibiskussirup. Server med shortbread.





## SNØEGG MED KAFFE, LØNNESIRUP OG PEKANKARAMELL

4 porsjoner  
Forberedelse: 30 minutter  
Tilberedning: 15 minutter

4 egg  
1 klype salt  
250 g sukker  
5 dl melk  
1 eggeplomme  
1 ss espressoøkaffebønner  
2 ss lønnesirup  
0,5 dl kaldt vann  
75 g pekannøtter

*Disse snøeggene er også kjent under de franske navnene: "œufs à la neige" og "îles flottantes" (som betyr "flytende øyer"). Begge navnene henviser til den utrolige lette konsistensen i disse posjerte marengsene.*

Skill eggene og visp eggehvitene til de er skummende med ballongvispen på hastighet 6. Sett eggeplommene til side. Tilsett salt og fortsett å vispe på hastighet 8 til myke topper formes. Tilsett gradvis 50 g sukker, 1 spiseskje av gangen mens du visper godt mellom hver skje.

Hell melken i en kjele. Kok opp og la småkoke. Form marengsen som ovale boller. Legg dem forsiktig i melken og posjer i 2 til 3 minutter, eller til de har doblet volum og er faste. Gjør dette i omganger. Ta de posjerte marengsene ut av kjelen med en hullsleiv og la dem renne av på kjøkkenpapir. Det blir 8 til 12 marengser, avhengig av størrelsen.

Sil melken over i en annen kjele og kok opp. Tilsett alle eggeplommene i miksebollen. Tilsett finmalte kaffebønner og 75 g sukker og visp med ballongvispen på hastighet 6 til eggdosisen er nesten hvit og tykk. Hell melken sakte over eggeplommene og visp på hastighet 2 til alt er godt blandet. Hell blandingen tilbake i kjelen. Varm opp på svak varme under konstant omrøring til kremen tykner og fester seg på baksiden av en tresleiv. Rør inn lønnesirupen og sett til avkjøling.

Lag karamell. Tilsett 125 g sukker i en tykkenbunnet kjele og varm opp på svak varme til sukeret er oppløst. Skru opp varmen og la fosskoke til karamellen er dyp gyldenbrun. Snu pannen nå og da for å sikre jevn brunning. Tilsett forsiktig vannet. Hold avstand, da karamellen vil frese og sprute. Fortsett å røre over svak varme til karamellen er jevn og så vidt rennende. Grovhakk pekannøttene og rør dem inn i karamellen.

Øs kaffekremen i dype tallerkener og legg på to eller tre marengser på hver tallerken. Drypp over pekankaramell og server.



## TIRAMISÙ MED BRINGEBÆR, APPELSIN OG KARDEMOMME

Hovedingrediensen i denne berømte italienske desserten er mascarpone, en italiensk kremost. I tiramisù kombineres den med kaffe og alkohol. Du kan også variere smakstilsetningene noe, slik jeg har gjort.

8 porsjoner  
Forberedelser: 25 minutter  
Avkjøling: 4-6 timer

8 egg  
75 g melis  
500 g mascarpone  
revet skall av 1 appelsin  
2 ts malt kardemomme  
3 ss appelsinblomstvann  
1 klype salt  
5 dl varm espressokaffe  
1 dl Crème de cacao (kakaolikør)  
30-36 savoiardi (ladyfingers)  
375 g bringebær  
4 ss finmalte kakaobønner

Skill eggene. Pisk eggeplommene og melisen i miksebollen med ballongvispen på hastighet 8 til eggedosisen er nesten hvit og tykk. Senk hastigheten til 4 og visp inn mascarpone. Tilsett appelsinskallet, kardemommen og appelsinblomstvannet. Visp kort til alt er blandet og øs blandingen over i en stor bolle.

Rengjør og tørk miksebollen og ballongvispen grundig. Visp eggehvitene med saltet på hastighet 8 til eggehvitene er stive. Skjær eggehvitene forsiktig inn i mascarponeblandingene.

Rør sammen espressokaffen og Crème de cacao. Dyp halvparten av savoiardiene i kaffen og legg dem i bunnen på et stort fat. Dekk med halvparten av mascarponen og bringebærene.

Dyp resten av savoiardiene i kaffen og legg dem på bringebærene. Dekk med resten av mascarponen og bringebærene. Strø knuste kakaobønner på toppen. Avkjøl i 4 til 6 timer før servering.



## ZABAGLIONE MED HASSELNØTTER OG TONKABØNNER

Tonkabønner har en kompleks krydret aroma som minner om mandler, anis og vanilje med et lett anstrøk av karamelltobakk. De passer veldig godt med smaken av hasselnøtter.

4-6 porsjoner  
Forberedelser: 10 minutter



6 eggeplommer fra ferske egg  
50 g melis  
1 malte tonkabønner  
6 ss Frangelico (hasselnøttlikør)  
2 ss ristede og hakkede hasselnøtter

Bruk ballongvispen og visp eggeplommene, melisen, tonkabønnene og Frangelicoen i miksebollen med ballongvispen på hastighet 8 i 5 minutter til eggedosisen er tykk og nesten hvit. Øk hastigheten til 10 og visp i 5 til 7 minutter til blandingen er tredoblet i volum og så vidt er rennende. Øs over i 6 serveringsglass omgående. Strø over ristede hasselnøtter og server straks.



## BISCOTTI MED TØRKEDE KIRSEBÆR, PISTASJENØTTER OG SICHUAN

*Disse harde italienske kjeksen stekes to ganger, derav navnet bis-cotti. Tradisjonelt dypes de i et glass Vin Santo, en sterkevin fra Toscana, men de er like gode med cappuccino eller varm sjokolade.*

Oppskriften gir 60 biscotti  
Forberedelse: 10 minutter  
Tilberedning: 45 minutter

300 g hvetemel  
1 ½ ts bakepulver  
150 g sukker  
1 ts malt sichuanpepper  
3 egg  
75 g tørkede kirsebær  
75 g pistasjenøtter uten skall

Forvarm ovnen til 180 °C/gassmerke 4. Bland hvetemelet, bakepulveret, sukkeret og sichuanpepper i miksebollen med flatvispen på hastighet 2 i 15 sekunder.

Skift til eltekroken og elt inn eggene på hastighet 4 til deigen blandes. Tilsett kirsebærene og pistasjenøttene og fortsett å elt på hastighet 2 til deigen slipper bollen. Del deigen i to emner.

Form hvert emne til et 4 til 5 cm bredt rundstykke på en lett melet flate. Legg emnene på en smurt stekeplate og stek i 20 til 25 minutter til kantene er gyldebrune. Ta dem ut fra ovnen og la dem stå i 10 minutter for å bli faste. Skjær de deretter i skiver på 1 cm og legg skivene tilbake på stekeplaten. Stek i 10 minutter. La dem deretter avkjøles på rist.





## PAVLOVAS MED TROPISK FRUKT OG SJASMIN

**8** porsjoner  
Forberedelse: 10 minutter  
Tilberedning: 1 time

**4** eggehviter  
**1** klype salt  
**220 g** sukker  
**2 ss** sjasminte  
**2 ts** maismel  
**1 ts** hvitvineddik  
**1** mango  
**1** papaya  
**1** stjernefrukt (carambola)  
**2** kiwifrukt  
**4** modne fiken  
**2** porsjoner syllabub med gin og tonic  
(se s. 28), smaksatt med **1** vaniljestang  
og **2 ss** Midori isteden for gin.  
**1** granateple  
**4 ss** sjasminsyrup

Denne desserten er oppkalt etter ballettdanserinnen Anna Pavlova fordi kostymet hennes minnet Escoffier om marengs. Hemmeligheten med marengsens sprø overflate og klebrigheit innvendig ligger i tilsettingen av maismel og eddik. Midori er en melonlikør.

Forvarm ovnen til 170 °C/gassmerke 3. Visp eggehvitene med saltet med ballongvispen på hastighet 4. Øk deretter hastigheten til 8 til det dannes stive topper. Finmal sukkeret og jasminte på kaffekvern. Tilsett blandingen av sukker og te i eggehvitene, én spiseske av gangen. Vent til forrige spiseske sukker er fullstendig innblandet før du tilsetter neste. Når blandingen begynner å bli blank øker du til hastighet 10 og fortsetter å tilsette sukkeret. Når alt sukkeret er tilsatt vil marengsen være veldig stiv og blank.

Ta av ballongvispen og sikt inn maismelet over marengsen og drypp over eddiken. Skjær begge deler inn i marengsen med en stor metallskje. Bre blandingen ut til 8 sirkler á 10 cm på to silikonark. Lag en fordypning i marengsene, til å legge i fyll senere. Sett marengsene i ovnen. Reduser straks ovnstemperaturen til 130 °C/gassmerke 2. Stek marengsene 1 time. Marengsene er ferdige når de føles tørre å ta på og lett kan løftes fra silikonplatene. Slå av ovnen, men la marengsene bli i ovnen med ovnsdøren på gløtt til de er fullstendig avkjølte. Dette hindrer marengsene fra å sprekke.

Skrell frukten og skjær den i båter eller skiver. Øs syllabub på marengsene og pynt med fruktene. Del granateplet i 2 og strø frøene over frukten. Drypp over jasminsyrap og server straks.





## BAVAROIS AV HVIT SJOKOLADE OG GRØNN TE MED ELDERFLOWERGRANITA

4-6 porsjoner  
Forberedelse: 20 minutter  
Tilberedning: 30 minutter  
Frysing: 4 timer

1 dl melk  
3 dl kremfløte  
1 ss matcha (japansk finmalt grønn te)  
50 g sukker  
3 store eggeplommer  
100 g hvit sjokolade  
2 plater gelatin

Elderflower granita:  
150 g sukker  
4 dl vann  
1,25 dl elderflower cordial  
saften av  $\frac{1}{2}$  sitron

*En bavarois er en stivnet mousse, en blanding mellom en panna cotta og en mousse. Det er viktig at kremen avkjøles fullstendig før du skjærer inn stivpisket kremfløte. La ikke kremen stivne for da vil bavaroisen bli klumpe.*

Kok opp melken, 1 dl kremfløte og matcha med  $\frac{1}{2}$  spiseskje sukker. Småkok til matchaen og sukkeret er oppløst. Pisk eggeplommene og sukkeret i miksebollen med ballongvispen på hastighet 4 til eggdedosisen er tykk og nesten hvit. Hell den varme melken over eggeplommene og visp på hastighet 2 til alt er godt blandet.

Ha blandingen tilbake i kjelen og rør på svak varme til kremen tykner og klebes fast på baksiden av en skje. Riv den hvite sjokoladen og legg gelatinen i kaldt vann. Ta kjelen av varmen når kremen er tyknet og hell den over sjokoladen. Rør til alt er jevnt. Klem ut vannet av gelatinen og bland den med sjokoladekremen. Press kremen gjennom et dørslag ned i en bolle. Dekk til med plastfolie for å hindre at det dannes en hinne på overflaten. Avkjøl til kremen er fullstendig avkjølt og begynner å stivne.

Lag elderflower granita. Tilsett sukkeret i en kjele med 1,5 dl vann. Kok opp på svak varme, og rør til sukkeret er oppløst. Ta kjelen av varmen og hell 2,5 dl lys sirup i et litermål. Tilsett elderflower cordial, sitronsuft og 2,5 dl vann. Bland godt. Hell deretter blandingen over i en grunn frysebeholder. Frys i 2 timer til granitaen er stiv i kantene.

Pisk i mellomtiden resten av kremfløten (2 dl) i miksebollen med ballongvispen på hastighet 6 til myke topper formes. Skjær forsiktig stivpisket kremfløte inn i sjokoladekremen og fordel blandingen i skåler eller glass. Avkjøl bavaroisen til den er stiv. Eller la den stivne i en stor bolle og øs ut kuler av bavarois før servering.

Bryt opp iskrystallene med en gaffel når granitaen er fast i kantene og rør dem inn i granitaen. Sett granitaen tilbake i fryseren. Etter 30 minutter rører du gjennom med en gaffel igjen. Gjenta frysing og røring med gaffel til granitaen er luftig. Server den deretter med bavaroisen.



## PETIT POTS

Disse små sjokolademousseene er veldig raske og enkle å lage. Mulighetene er uendelige, så du kan eksperimentere med dem igjen og igjen.

4 porsjoner  
Forberedelser: 5 minutter  
Trekking: 20 minutter  
Tilberedning: 10 minutter  
Avkjøling: 2 timer



3 dl matfløte  
½ bunt frisk mynte  
200 g mørk sjokolade (70 %)  
2 store eggeplommer  
3 ss Crème de menthe (myntelikør)  
25 g smør  
krystalliserte mynteblader, til pynt  
8 kjeks etter egen smak, til servering (kan sløyfes)

Tilsett matfløten og mynten i en liten kjele og kok opp. Ta kjelen av varmen omgående. Legg på lokk og la trekke i 20 minutter. Sil matfløten tilbake i kjelen. Ta ut mynten.

Bruk grønnsaksnitteren/rivjernet med trommelen for grorviring og riv sjokoladen i miksebollen på hastighet 4. Kok opp matfløten igjen og hell den over sjokoladen. Rør til alt er jevnt. Visp deretter inn eggeplommene og Crème de menthe med ballongvispen. La det avkjøles en liten stund. Visp deretter inn smøret også. Hell blandingen i små skåler eller glass og avkjøl. Romtemperer mousseen og pynt med krystalliserte mynteblader før servering med kjeksene.



## SJOKOLADEMOUSSE MED LAPSANG SOUCHONG OG SINGLE MALT WHISKY

*Sjokolademousse kommer i mange ulike varianter: med eller uten smør, kremfløte eller likør. I denne oppskriften har jeg valgt å supplere smaken av mørk sjokolade med Lapsang Souchong-te og single malt whisky, en skikkelig voksendessert.*

4 porsjoner  
Forberedelser: 15 minutter  
Avkjøling: over natten



150 g mørk sjokolade (70 %)  
50 g smør  
50 g sukker  
½ ss Lapsang Souchong teblader  
3 store egg  
2 ss single malt whisky  
1 klype salt  
grovmalte kakaobønner, til serveringen

Bruk grønnsakssnitteren/rivjernet og trommelen for grovringing på hastighet 4 og riv sjokoladen i en ildfast bolle. Tilsett smøret og smelt over en kjele med småkokende vann. Rør til alt er jevnt og sett til side.

Finmal sukkeret og teen på en kaffekvern. Skill eggene. Pisk eggeplommene, te, sukker og whisky i miksebollen med ballongvispen på hastighet 6 til eggedosisen er nesten hvit og tykk. Bland forsiktig inn den smelte sjokoladen.

Rengjør og tørk miksebollen og ballongvispen grundig. Pisk deretter eggehvitene og saltet på hastighet 8 til hvitene er stive. Skjær eggehvitene forsiktig inn i sjokoladeblanding. Øs mousseen over i boller eller tallerkener og sett til avkjøling over natten, eller hell mousseen over i en stor bolle og server mousseen formet som små avlange boller. Strø med grovmalte kakaobønner rett før servering.





## SORT SKOGSFONDANT

8 porsjoner  
Forberedelse: 30 minutter  
Tilberedning: 15 minutter

250 g mørk sjokolade (70 %)

250 g smør

2 ss Kirsch

225 g sukker

2 tonkabønner

5 egg

5 eggeplommer

50 g hvetemel

Kirsebærkompott:

800 g hermetiserte morello kirsebær

4 ss Kirsch

Mascarponekrem:

1 vaniljestang

250 g mascarponeost

0,5 dl melk

200 g rømme

2 ss Kirsch

50 g melis

*Schwarzwälder Kirschtorte er en berømt tysk kake med mørk sjokolade, saftige kirsebær og den heftige aromaen av Kirsch. Denne oppskriften er min variant av denne klassiske desserten.*

Lag kirsebærkompotten først. La kirsebærene renne av. Ta vare på væsken og legg halvparten av kirsebærene i en bolle. Hell over Kirschen og sett til marinering i 20 minutter. La kirsebærene renne godt av og sett dem til side. Bland Kirschen med kirsebærsaffen. Kok opp blandingen og reduser den til en tykk sirup. Hell blandingen over kirsebærene og sett tilside.

Lag mascaponekremen. Del vaniljestangen og skrap ut frøene. Bland inn vaniljefrøene i mascarponen med melken. Visp rømmen, Kirschen og melisen med ballongvispen på hastighet 6. Rør rømmeblandingens forsiktig inn i vaniljemascarponen og avkjøl.

Forvarm ovnen til 200 °C/gassmerke 6. Smelt sjokoladen og smøret med Kirschen. Mal sukkeret og tonkabønnene til fint pudser på en kaffekvern. Pisk eggeplommene og sukkeret i miksebollen med ballongvispen på hastighet 8 til eggedosisen er nesten hvit og tykk. Bland forsiktig inn den smelte sjokoladen. Sikt hvetemelet over røren og visp kort.

Fordel halve sjokoladerøren i 8 x 2 dl velsmurte og melede darioleformer. Sett forsiktig 3 Kirschmarinerte kirsebær på toppen. Dekk deretter med resten av røren. Stek i 10 til 12 minutter til toppene føles tørrere mens senteret fortsatt er mykt. La hvile i 1 minutt før servering med kirsebærkompott og mascarponekrem.





## SJOKOLADEPAIER MED APRIKOS OG SICHUANPEPPER

8 porsjoner  
Forberedelse: 20 minutter  
Avkjøling: 1 time  
Tilberedning: 30 minutter

100 g mykt smør  
100 g melis  
2 store eggeplommer  
225 g hvetemel  
25 g kakao  
1 klype salt  
rømme til serveringen  
kakao til dryss

**Sjokoladefyll:**  
300 g tørkede aprikoser  
0,75 dl vann  
3 ss sitronsaft  
200 melkesjokolade av god kvalitet  
100 g mørk sjokolade (85%)  
200 g smør  
2 egg  
2 eggeplommer  
50 g sukker  
1 ½ ts nykvernet sichuanpepper

*Sjokolade passer godt med aprikoser, bringebær eller jordbær, men pærer, bananer eller mango passer like godt i disse paiene.*

Rør smør og sukker hvitt og luftig i miksebollen med flatvispen på hastighet 2. Visp gradvis inn eggeplommene til alt er godt blandet. Visp inn hvetemelet, kakaoen og salt på hastighet 4 til deigen slipper bollen. Pakk deigen i plastfolie og sett den i kjøleskap i 30 minutter. Kjevle ut deigen på en lett melet flate og kle smurte paiformer på 8 x 8 cm. Prikk deigen med en gaffel og sett til avkjøling i kjøleskap i 30 minutter.

Forvarm ovnen til 180 °C/gassmerke 4. Legg bakepapir og tørkede bønner i paiformene. Blindstek i 20 minutter. Fjern bakepapiret og bønnene og sett paiene til avkjøling.

Imens lager du aprikospuré. Finhakk aprikosene og la dem småkoke i 5 minutter med vannet. Bland inn sitronsaften med hastighetsregulatoren på puréhastighet til alt er jevnt. Smør aprikospuréen i de avkjølte paiskallene.

Smelt sjokoladen og smøret sammen. Pisk eggene, eggeplommene, sukkeret og sichuanpepper i miksebollen med ballongvispen på hastighet 8 til eggedosisen er nesten hvit og tykk. Skjær forsiktig smeltet sjokolade inn i eggedosisen og øs blandingen over i paiskallene. Stek i 8 minutter på 180 °C/gassmerke 4. Fyllet vil stivne når det avkjøles. Server paiene varme eller romtempererte med rømme. Dryss med kakao før servering.





## PITHIVIERS MED SJOKOLADE OG LAVENDEL

6 porsjoner  
Forberedelse: 15 minutter  
Avkjøling: 30 minutter  
Tilberedning: 25 minutter

50 g marsipan  
75 g melis  
2 ss tørkede lavendelblomster  
50 g mykt smør  
2 eggeplommer  
2 ss kakao  
50 g malte mandler  
2 ss Crème de cacao (kakaolikør)  
1 porsjon eggekrem (se s. 26), smaksatt med 50 g revet mørk sjokolade (70 %)  
1 porsjon butterdeig (se s. 24)  
1 egg  
1 ss melis  
1 porsjon vaniljekrem (se s. 25), smaksatt med 2 ss tørkede lavendelblomster til servering

*Server dette franske mandelbakverket varmt med pistasjiskrem, eller romtemperert med lavendelkrem.*

Riv marsipanen i miksebollen med trommelen for halvfin riving på grønnsakssnitteren/rivjernet på hastighet 4. Mal melisen og lavendelblomstene på en kaffekvern. Tilsett malt melis og lavendelblomster og smøret i miksebollen. Visp med flatvispen på hastighet 2 til blandingen er nesten hvit og luftig. Visp inn eggeplommene én av gangen. Visp deretter inn kakao, mandler og Crème de cacao. Visp inn 1 dl eggekrem, én spiseskje av gangen (oppbevar resten av eggekremen til en annen oppskrift). Dekk til og sett i kjøleskap.

Kjevle ut deigen på en lett melet flate. Stikk ut 12 sirkler på 10 cm og legg seks av disse på et stekebrett med bakepapir. Fordel en sjettedel av fyllet på deigsirklene. La en kant på 2 cm være fri for fyll hele veien rundt. Pensle disse kantene med vann. Legg deretter resten av deigsirklene på fyllet. Press kantene sammen for å lukke fylllet inne. Lag deretter riflemønster med en gaffel på kantene. Sett i kjøleskap til avkjøling i 30 minutter.

Forvarm ovnen til 220 °C/gassmerke 7. Pisk egg med 1 spiseskje vann og pensle kakene. Bruk en kniv og skjær svakt buede linjer fra midten til kantene, slik at det blir et hjulmønster. Lag et lite hull på midten for å la damp slippe ut. Stek deretter kakene i 20 minutter eller til de er godt hevet og gyldenbrune. Dryss melis over og sett dem tilbake i ovnen i ytterligere 5 minutter. Ta pithivierene ut av ovnen og la dem avkjøles i 10 minutter før servering med lavendelkrem.



## SITRON- OG VANILJEKAKE

Dette er en klassisk fransk kake hvor sitronen og vaniljen kan erstattes med blodappelsiner og timian eller grønn te og lime. Shortbreaddeig er vanskeligere å håndtere enn mørdeig. Hvis deigen sprekker mens du kler formen, lapper du bare sprekkene med litt deig.

8 porsjoner  
Forberedelser: 15 minutter  
Tilberedning: 1 time 10 minutter



1 porsjon Shortbread-deig (se s. 23) laget med 2 ss tørkede lavendelblomster  
2-3 sitroner  
1 vaniljestang  
4 egg  
1 eggeplomme  
200 g sukker  
2 dl kremfløte  
melis til dryss (kan sløyfes)  
clotted cream (eller mascarpone) til serveringen

Forvarm ovnen til 180 °C/gassmerke 4. Kjevle ut deigen på en lett melet overflate, og legg deigen i en smurt paiform (23 cm) med løs bunn. Prikk deigen med en gaffel og legg på bakepapir og tørkede bønner. Blindstek i 12 minutter. Fjern papiret og bønnene og stek i ytterligere 15 minutter.

Riv skallet av sitronene og sett til side. Del sitronene i to og press ut saften med sitruspressen på hastighet 6. Del vaniljestangen på langs og skrap ut frøene. Visp eggene, eggeplommen, sukkeret, sitronskallet og vaniljefrøene i miksebollen med ballongvispen på hastighet 6 til eggdosisen er nesten hvit og tykk. Rør inn sitronsaften på hastighet 2. Skjær deretter forsiktig inn vispet kremfløte. Tøm blandingen i det varme paiskallet og reduser ovnstemperaturen til 130 °C/gassmerke 1/2. Stek kaken i 40 minutter eller til fylltet kjennes akkurat fast ved berøring. La stå til avkjøling før den drysses med melis, om du vil. Server med clotted cream eller mascarpone.





## HASSELNØTTPAIER MED RØDVINSPÆRER

6-8 porsjoner  
Forberedelse: 10 minutter  
Avkjøling: 30 minutter  
Tilberedning: 1 time 15 minutter

1 porsjon söt mørdeig (se s. 22)  
125 g mykt smør  
125 g sukker  
2 piskede egg  
25 g hvetemel  
125 g malte hasselnøtter  
1 porsjon hvit sjokoladeiskrem (se s. 27), til servering

Rødvinpærer:  
½ flaske Beaujolais  
1,25 dl rød portvin  
2,5 dl nypresset blodappelsinsaft  
skallet av 2 appelsiner  
skallet av 1 sitron  
1 laurbærblad  
2 ts korrianderfrø  
1 kvist frisk rosmarin  
1 kanelstang  
1 tonkabønne  
250 g sukker  
3-4 modne men faste pærer

*Frangipane er en blanding av smør, sukker og malte nøtter (vanligvis mandler) som kan brukes som basis for alle typer fruktpaier. Pærer som forvelles i rødvin blir praktfullt dyprøde utenpå i kontrast med det myke kremfargede fruktkjøttet på innsiden.*

Lag først rødvinspærene. Tilsett alle ingrediensene, med unntak av pærene, i en stor kjøle og kok opp på svak varme. Rør til sukkeret er oppløst. Reduser varmen og småkok i 10 minutter. Skrell pærene og ta ut kjernehusene. La stilkene være på. Del pærene i to på langs og legg dem i sirupen. Dekk til med bakepapir og posjer i 20 til 30 minutter til pærene er mørre. Ta pærene opp fra sirupen og legg dem til avkjøling. La væsken koke inn til sirup. Sil den og sett den til avkjøling.

Forvarm ovnen til 180 °C/gassmerke 4. Smør 6-8 terteformer (10 cm). Kjevle ut deigen. Kle terteformene og sett til avkjøling i 30 minutter. Rør smør og sukker hvitt og luftig i miksebollen med flatvispen på hastighet 4. Visp gradvis inn eggene på hastighet 6 til alt er godt blandet. Skjær hvetemelet inn blandingen på hastighet 2. Skjær deretter inn hasselnøttene. Øs frangipane over i terteformene med en skje.

Skjær pærene på langs til tynne skiver, slik at du spre dem ut som en vifte ved å trykke lett på pærene. Dyt en halv pære inn i hver pai og stek i 30 til 35 minutter til frangipanen er stivnet. Avkjøl på rist og server lunken eller romtemperert med iskremen og en stenk rødvinsirup. Du kan også servere paiene med hvit sjokoladekrem før den kjernes til iskrem.





## EPLE- OG TIMIANPAI MED SMULDRET CHEDDAR

8 porsjoner  
Forberedelser: 15 minutter  
Avkjøling: 50 minutter  
Tilberedning: 30 minutter

350 g hvetemel  
1 klype salt  
1 ss melis  
60 g smør  
60 g svært kaldt smult  
60 g moden cheddar  
2 piskede egg  
2-3 ss melk  
1 porsjon vaniljekrem (se s. 25), smaksatt med  $\frac{1}{2}$  ts nymalt muskat i stedet for vanilje, til serveringen

Eplefyll:  
750 epler, for eksempel Cox's Orange Pippin, Gala eller Pink Lady  
1,25 kg matepler, for eksempel Bramley  
50 g smør  
100 g sukker  
revet skall av 2 appelsiner  
revet skall av 2 sitroner  
2 ss finhakket frisk timian  
1 toppet ss semule

*Elepai er kanskje den mest populære fruktpaien som finnes, og den kommer i mange varianter. I denne oppskriften har jeg med cheddarosten tilført en noe skarpare smak. En overraskende tilsetning som fungerer bemerkelsesverdig bra med eplene og timianen.*

Sikt hvetemelet, saltet og melisen i miksebollen. Skjær smøret og smultet i terninger. Riv cheddarosten med trommelen for grovringing på grønnsakssnitteren/rivjernet på hastighet 4. Bland smøret, smult, cheddar og 1 egg inn i melet med flatvispen på hastighet 2. Tilsett melken og fortsett å vispe til deigen er blandet og slipper sidene på bollen. Kna deigen litt på en lett melet flate. Pakk inn deigen i plastfolie og sett den i kjøleskapet til avkjøling i 30 minutter.

Skrell eplene og ta ut kjernehusene. Snitt eplene med grønnsakssnitteren/rivjernet og trommelen for snitting på hastighet 4. Smelt smøret i en stor kjele og brun eplene med sukkeret i 5 minutter til de begynner å mykne. Ta kjelen av varmen og sil eplene. Ta vare på saften. Rør inn appelsin- og sitronskall og timian i eplene.

Del deigen i to emner, den ene dobbelt så stor som den andre. Kjevle ut det store emnet på en lett melet flate og kle en springform på 18-20 cm x 8 cm med deigen. Prikk deigen med en gaffel og sett til avkjøling i kjøleskap i 20 minutter.

Forvarm ovnen til 200 °C/gassmerke 6. Legg bakepapir og tørkede bønner på deigen. Blindstek i 25 minutter. Fjern papiret og bønnene og stek i ytterligere 5 til 10 minutter.

Øk ovnstemperaturen til 220 °C/gassmerke 7. Dryss semule over deigen og legg på eplene. Kjevle ut resten av deigen til en sirkel litt større enn 18 eller 20 cm. Legg denne sirkelen på eplene. Trim kantene og press lett sammen. Pensle med resten av eggene og skjær et lite hull i midten slik at dampen slipper ut under stekingen. Stek i 25 til 30 minutter til painen er gyldenbrun. La painen hvile i 20 minutter før servering med den silte eplesaften og muskatkrem.



## STRUDEL MED EPLE, BJØRNEBÆR OG MANDLER

Det klassiske fyllet i dette tyske bakverket er epler, men jeg har valgt å tilsette bjørnebær. Du kan også bruke blåbær eller til og med erstatte eplene med kirsebær, pærer eller bananer. En nydelig tilsetning er sjokolade som vil smelte inn i frukten mens strudelen stekes.

8-10 porsjoner  
Forberedelse: 20 minutter  
Tilberedning: 40 minutter



125 g smuler av ferskt hvitt brød  
100 g smør  
750 g epler, Cox's Orange Pippin  
150 g bjørnebær  
125 g brunt sukker  
50 g ristet mandelspon  
1 ts malt kanel  
1 porsjon strudeldeig (se s. 25)  
100 g smeltet smør  
flytende honning, til glasur

Amarettokrem:  
5 dl kremfløte  
6 ss Amaretto  
6 ss honning

Forvarm ovnen til 200 °C/gassmerke 6. Stek brødmulene i smøret til de er gyldenbrune og sprø. Skrell eplene og snitt dem på grønnsakssnitteren/rivjernet med trommelen for skiving på hastighet 4. Tilsett brødmulene, bjørnebærene, sukker, mandler og kanel. Bland med fingrene til hver epleskive er dekt med brødmuleblanding.

Strø litt mel på en ren duk eller et laken. Kjevle ut forsiktig og strekk deigen med fingrene til et kvadrat på 60 cm. Trim kantene med en skarp kniv eller en saks.

Pensle deigen med smeltet smør. Sett litt til side for pensling til slutt. Bre fyllet jevnt over deigen og rull deigen ut i en lang fasong med duken som rettesnor. Legg strudelen over på en smurt stekeplate og pensle med resten av smøret. Stek i 40 minutter til strudelen er gyldenbrun og gjennomstekt. Pisk i mellomtiden kremfløten i miksebollen med ballongvispen på hastighet 6 til myke topper formes. Tilsett Amaretto og honning mens motoren går. Glaser strudelen med honning før den serveres varm med amarettokremen.



## TARTE TATIN MED ANANAS OG ESPELETTE

*En tarte tatin lages vanligvis med tertedeig, men siden jeg ikke alltid følger reglene foretrekker jeg å lage den med söt mørdeig. Tilsettingen av espelettepepper gir den en fristende og prikkende fornemmelse av varme. Denne er nydelig med en kule limeiskrem (se s. 164).*

**6 porsjoner**  
**Forberedelser:** 20 minutter  
**Hvile:** 20 minutter  
**Tilberedning:** 20 minutter

**250 g sukker**  
**3 dl vann**  
**6 ananasskiver, 1,5 cm tykke**  
**1 ts fennikelfrø**  
**1 vaniljestang**  
**1 kanelstang**  
**1 porsjon söt mørdeig (se s. 22)**  
**50 g smør**  
**2 ts espelettepepper**

Tilbered først ananasen. Tilsett 100 g sukker i en kjøle sammen med vannet. Kok opp på svak varme, og rør til sukkeret er oppløst. Tilsett ananasskivene, fennikelfrøene, vanilje og kanal. Småkok i 15 minutter til ananasen er mør. La ananasskivene renne godt av.

Legg bakepapir i bunnen på 6 tatinformer (10 cm). Pensle bakepapiret med smør. Kjevle ut deigen til den er 2 mm tykk og stikk ut 6 sirkler på 10 cm. Ha resten av sukkeret i en tykkbunnet kjøle. Kok på svak varme til du får en lett karamell og ta kjelen av varmen.

Skjær smøret i terninger og tilsett til karamellen mens du snur pannen til smøret er innblandet. Hell et tynt lag karamell i hver form og strø med espelettepepperen. Legg på en skive ananas og dekk med deigen. Trykk sammen deigen så den omslutter frukten fullstendig. La stå i og hvile i 20 minutter.

Forvarm ovnen til 230 °C/gassmerke 8. Stek tertene i 18 til 20 minutter til de er gyldenbrune. Ta tertene ut av ovnen. La dem stå 1 minutt før de tas ut av formene. Ta tertene ut av formene og sett de oppned, slik at bakverket er nederst og ananasen øverst. Hell resten av saftene over frukten og server med én gang.



## OSTEKAKE MED GRESSKAR OG LØNNESIRUP

Dette er min versjon av en amerikansk favoritt: Gresskarpai. Det er et perfekt eksempel på hvordan grønnsaker kan passe godt i desserter. Ved å steke gresskar eller squash intensiveres smaken.

6-8 porsjoner

Forberedelse: 30 minutter

Tilberedning: 1 time 15 minutter



400 g gresskar eller squash (tilberedt vekt)

125 g smeltet smør

200 g Digestivekjeks

50 g pekannøtter

25 g frisk ingefær

400 g mascarpone

250 g ricotta

100 g brunt sukker

4 egg

1 dl kremfløte

2 ss lønnesirup, pluss litt ekstra til pynt

1 ss hvetemel

½ ts malt kanel

½ ts malt ingefær

¼ ts malt nellik

¼ ts malt muskatblomme

Forvarm ovnen til 180 °C/gassmerke 4. Skjær gresskaret i båter. Stek gresskarbåtene på et stekebrett i 30 minutter eller til gresskaret er virkelig mør. Avkjøl en liten stund, og mos deretter med frukt- og grønnsakspressen på hastighet 4.

Smør en 24 cm springform med 25 g smeltet smør. Finhakk Digestivekjeksene i blenderen med hastighetsregulatoren på hakkehastighet 4. Rør inn resten av det smelte smøret. Hakk pekannøttene og frisk ingefær i blenderen med hastighetsregulatoren på rørehastighet 4 ved hjelp av pulsknappen. Bland pekannøtter og ingefær med kjeksene og smøret. Trykk blandingen utover i bunnen av formen og sett til avkjøling.

Bland resten av ingrediensene inn i gresskarpuréen med flatvispen på hastighet 4 til alt er godt blandet og jevnt. Tøm blandingen over i springformen og stek i 15 minutter. Reduser deretter temperaturen til 130 °C/gassmerke 1/2. Stek i omtrent 1 time eller til fylltet kjennes fast ved berøring. Slå av ovnen og la ostekaken avkjøles i ovnen. Del kaken i trekantformede stykker og server med et drypp lønnesirup.





## PROFITEROLES MED PASJONSFRUKT OG FIOLKREM

4 porsjoner  
Forberedelse: 30 minutter  
Tilberedning: 30 minutter

½ porsjon vannbakkelsdeig (se s. 24)

1 eggeplomme

2 ts melk

1 porsjon sjokoladeganache (se s. 27)

1 dl kremfløte, til ganacheen

50 g krystalliserte fioler, til pynt

Pasjonsfruktkrem:

6 pasjonsfrukt

½ porsjon eggekrem (se s. 24)

1 dl kremfløte

3 ss fiollikør

*Pasjonsfrukt og fioler sammen kan virke merkelig, men de fungerer overraskende godt sammen. Du kan selvfølgelig utelate fiolene, eller du kan erstatte dem med en annen smakstilsetning hvis du foretrekker det.*

Forvarm ovnen til 200 °C/gassmerke 6. Legg bakepapir på en eller to stekeplater. Øs vannbakkelsdeig i en sprøytepose med et 1 cm enkelt munnstykke og klem ut små toppar av deig omrent 4 cm i diameter på stekeplatene. La det være nok plass mellom toppene, da vannbakkelsdeig utvider seg under steking. Visp eggeplommen og melken og pensle toppene.

Stek vannbakkelsene i 5 minutter. Åpne deretter ovnsdøren i noen sekunder for å slippe ut damp og gjøre vannbakkelsene sprø. Stek i ytterligere 10 til 15 minutter til de er gyldenbrune og godt hevet. Lag et lite hull i bunnen av vannbakkelsene og sett de oppned på stekebrettet. Sett dem tilbake i ovnen i 2 minutter for å tørke. Avkjøl deretter vannbakkelsene på rist.

Lag pasjonsfruktkremen. Del pasjonsfruktene i to. Ta ut fruktkjøttet og rør det inn i eggekremen. Tilsett kremen og fiollikøren i miksebollen og visp med ballongvispen på hastighet 6 til det formes myke toppar. Skjær blandingen forsiktig inn i pasjonsfruktblandinga.

Press, rett før servering, pasjonsfruktkrem inn i vannbakkelsene med en sprøytepose. Lag sjokoladeganache som beskrevet på side 27. Rør inn ekstra kremfløte. Sett noen få profiteroles på hver tallerken og drypp over varm sjokoladeganache. Strø over krystalliserte fioler og server straks.



## RICOTTAPANNEKAKER MED BRINGEBÆR, BANANER OG TRØFFELHONNINGSMØR

Pannekaker i amerikansk stil er mindre og tykkere enn franske crêpes. De er fantastiske til å trekke til seg smakstilsetninger. Trøffelhonningen er en uvanlig smakstilsetning, men den fungerer meget bra med bananene og lett saltede pannekaker.

4 porsjoner  
Forberedelse: 15 minutter  
Tilberedning: 20 minutter



300 g ricotta  
2 dl melk  
4 egg  
1 ts vaniljeekstrakt  
175 g hvetemel  
2 ts bakepulver  
1 klype salt  
125 g bringebær  
4 bananer  
smeltet eller klart smør til steking

Trøffelhonningsmør:  
100 g mykt smør  
50 g trøffelhonning

Ha ricottan og melken i miksebollen. Skill eggene og bland eggeplommene inn i ricottan med flatvispen på hastighet 4 til alt er godt blandet. Rør inn vaniljeekstrakt, hvetemelet og bakepulver på hastighet 2 til alt er jevnt. Flytt blandingen over i en annen bolle.

Rengjør og tørk miksebollen grundig. Visp eggehvitene og saltet med ballongvispen på hastighet 8 til eggehvitene er stive. Skjær forsiktig stivpiskede eggehriter inn i røren med bringebærene. Lag trøffelhonningsmør ved å blande smøret og honningen godt.

Varm litt smeltet smør i en stor stekepanne på middels varme. Stek 4 av gangen, omrent 1½ spiseskjे røre per pannekake. Stek pannekakene i 1 minutt på den ene siden. Snu dem forsiktig og stek i ytterligere ett minutt. Ta pannekakene ut fra stekepannen og hold dem varme i ovnen. Fortsett å steke resten av pannekakene. Pensle pannen med smeltet smør hver gang. Server med bananskiver og trøffelhonningsmør.





## FRANSKE CRÊPES

4 porsjoner  
Forberedelse: 10 minutter  
Avkjøling: 1 time  
Tilberedning: 30 minutter

100 g hvetemel  
1 klype salt  
1 ss sukker  
3 egg  
1,25 dl melk  
1,25 dl vann  
1 ss valmuefrø  
smeltet smør til steking

**Saus:**  
100 g smør  
50 g sukker  
revet skall og saften av 2 appelsiner  
revet skall og saften av 1 sitron  
3 ss Grand Marnier  
6 pasjonsfrukt  
1 ss sitron- eller appelsinblomsthonning  
2 ss Limoncello  
1 ss hvit rom  
1 porsjon hvit sjokoladeiskrem (se s. 27),  
til servering

*Dette var én av mine favorittdesserter som barn. Jeg har tilpasset oppskriften ved å tilføre sitron og pasjonsfrukt for å utfylle sødmen av appelsinen.*

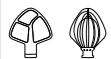
Sikt hvetemelet, saltet og sukeret i miksebollen. Bland gradvis inn eggene, melken, vannet og valmuefrøene med ballongvispen på hastighet 2. Øk hastigheten til 4 i 1 minut for å være sikker på at røren er jevn. Sett blandingen i kjøleskap i 1 time.

Pensle en 15 cm crêpepanne med smeltet smør og tilsett en åttendedel av røren i pannen mens du snur pannen slik at røren dekker hele bunnen. Stek i 1 minut. Snu deretter forsiktig og stek på den andre siden. Ta pannekaken ut av pannen og hold den varm mens du steker resten. Stable pannekakene mellom ark av bakepapir. Du får totalt 8 crêpes.

Lag sausen. Tilsett smøret, sukeret, sitrusskall og -saft og Grand Marnier i en kjelen stor nok til alle pannekakene. Del pasjonsfruktene i 2. Ta ut fruktkjøttet med en skje og legg det i kjelen. Varm opp på svak varme til smøret og sukeret har smeltet. Øk deretter varmen og la det fosskoke i 2 minutter.

Legg en pannekake i kjelen. Dekk den i sausen og brett den to ganger. Gjenta med resten av pannekakene. Stenk over honningen, Limoncello og rom. Tenn på raskt og forsiktig og vent til flammene dør før du serverer med iskremen.





## BELGISKE SJOKOLADEVAFLER MED KARAMELLISERTE BANANER

8 porsjoner  
Forberedelse: 15 minutter  
Hvile: 1 time  
Tilberedning: 25 minutter

85 g smør  
150 g belgisk mørk sjokolade (70 %)

3,75 dl melk

1 ts vaniljeekstrakt

½ ts malt nellik

285 g hvetemel

2 ss sukker

25 g kakao

¼ - ½ ts salt

7 g tørrgjær

3 egg

1 klype salt

Karamelliserte bananer:

4 store bananer

25 g smør

25 g sukker

8 kuler iskrem med belgiske krydderkjeks, til servering

*Kombinasjonen av vafler og sjokolade er en av de mest typiske belgiske dessertene. Erstatt bananene med pærer, mango eller jordbær. Iskrem med belgiske krydderkjeks er en typisk belgisk iskrem. Den kan erstattes av alle typer krydret iskrem etter smak, slik som kanel, nellik, muskat eller ingefær.*

Smelt smøret og 50 g sjokolade. Ta kjelen av varmen og rør inn melken, vanilje, nellik og resten av sjokoladen (finhakket). Sikt hvetemelet, sukkeret, kakao, salt og gjær i miksebollen. Visp med flatvispen på hastighet 1 i 30 sekunder.

Skill eggene. Bytt til ballongvispen og visp sjokoladeblanding og eggeplommene inn i melet på hastighet 6 til du får en tykk og jevn røre. Hell røren over i en stor bolle. Legg på lokk og la stå i romtemperatur i 1 time.

Rengjør og tørk miksebollen og ballongvispen grundig. Visp eggehvitene og salt på hastighet 8 til eggehvitene er stive. Skjær eggehvitene inn i røren med en stor metallskje.

Varm vaffeljernet i henhold til produsentens instruksjoner. Hell på et tynt lag røre som dekker bunnen på vaffeljernet. Lukk jernet og stek vaflene i 3 til 4 minutter. Vaflene er ferdigstekte når de lett kan tas ut av jernet. Hold vaflene varme og stek resten av røren.

Lag karamelliserte bananer. Skjær bananene på langs eller i tykke skiver. Varm smøret i en tykkbunnet panne og tilsett bananene og sukkeret. Stek på sterkt varme til bananene er karamelliserte men fortsatt beholder formen. Server med de varme vaflene og iskrem med belgiske krydderkjeks.



## TYSKE PEPPERKJEKS

Disse krydrede tyske kjeksene servers ofte i julen. Du kan stikke ut forskjellige fasonger, træ bånd gjennom dem og bruke dem som spiselig pynt på juletreet.

24 kjeks  
Forberedelse: 35 minutter  
Avkjøling: over natten  
Tilberedning: 15 minutter

2,5 dl acaciahonning  
175 mørkt brunt sukker  
1 egg  
1 ss mørk rom  
revet skall av 1 appelsin  
300 g hvitemel  
1 ts kakao  
½ ts malt kanel  
¼ ts malt koriander  
¼ ts malt kardemomme  
¼ ts malt nellik  
½ ts nyrevet muskatnøtt  
½ ts salt  
½ ts bakepulver  
50 g finhakket kandisert appelsinskall  
50 g finhakkede ristede hasselnøtter  
1 eggeplomme  
mandelspon, til garnityr

Varm honningen i en kjele til den begynner å boble. Ta kjelen fra varmen og rør inn sukeret, egg, romen og appelsinskallet. Tilsett hvitemelet, kakaoen, krydderen, saltet og bakepulveret i miksebollen. Rør inn honningblanding med flatvispen på hastighet 2 til alt er godt blandet. Tilsett kandisert appelsinskall og hasselnøtter. Sett til avkjøling over natten.

Neste dag: Forvarm ovnen til 190 °C/gassmerke 5. Del deigen i 4 emner og arbeid med ett emne av gangen, mens resten holdes avkjølt. Kjevle ut deigen på en godt melet flate til den er ½ cm tykk. Stikk ut sirkler på 5 cm eller andre former og legg dem på stekeplater kledd med bakepapir. Legg noen få skåldede mandler eller mandelspon på hver kjeks. Bland eggeplommen med 1 spiseskje vann og pensle kjeksene. Stek i 12 til 15 minutter til kjeksene er gyldenbrune. Avkjøl på rist.



## SCONES MED SITRONGRESS OG KJERNEMELK

Tilsetting av bakepulver vil gjøre sconesene virkelig lette, men de må spises samme dag som de bakes. Scones servers tradisjonelt til ettermiddagste med clotted cream og syltetøy. Hvis du ikke kan få tak i clotted cream kan du bruke mascarpone.

Oppskriften gir 8-10 scones

Forberedelser: 10 minutter

Tilberedning: 12 minutter



225 g selvhevende hvetemel

¼ ts bakepulver

1 klype salt

2 stilker sitrongress

50 g sukker

75 g mykt smør

1 stort egg

2-3 ss kjernemelk

clotted cream og fersken- eller aprikossyltetøy, til servering

Forvarm ovnen til 220 °C/gassmerke 7. Smør en stekeplate lett. Sikt hvetemelet, bakepulveret og saltet i miksebollen. Fjern de harde ytre bladene på sitrongresset og finhakk resten. Mal finhakket sitrongress med sukker i en kaffekvern. Tilsett malt sitrongress og sukker i smøret i miksebollen, og visp med flatvispen på hastighet 2 til blandingen ligner brødsmuler. Fortsett å vispe på hastighet 2. Tilsett gradvis eggene og akkurat nok kjernemelk til at deigen blandes og slipper sidene i bollen.

Tøm deigen på en lett melet flate og kna lett. Kjevle deretter deigen ut til 2 cm tykkelse. Stikk ut sirkler på 6 cm med en utstikksform dypet i mel. Sett sirklene på stekebrettet og pensle med litt kjernemelk. Kjevle ut deigrestene og gjenta den tidligere fremgangsmåten. Stek sconesene i 10 til 12 minutter, eller til de er godt hevet og gyldenbrune. Serveres varme eller romtempererte med clotted cream og syltetøy.



## TOFFEEPUDDING MED INGEFÆR OG SALT KARAMELL

Dette er kosemat på sitt beste: klissete, sott og fristende. De er aller best når de serveres varme med clotted cream eller bananiskrem (se s. 168).

8 porsjoner  
Forberedelser: 15 minutter  
Tilberedning: 35 minutter



50 g mykt smør  
125 g brunt sukker  
2 egg  
2 ss lys sirup  
½ ts malt ingefær  
175 g selvhevende hvetemel  
175 g tørkede dadler uten Stein  
3 dl varmt vann  
1 ts natron  
50 g ingefær i sukkerlake

Toffeesaus:  
100 g brunt sukker  
100 g smør  
1 dl kremfløte  
2 ss saltet smørkaramellsaus

Forvarm ovnen til 180 °C/gassmerke 4. Smør 8 darioleformer (2 dl). Rør smør og sukker hvitt og luftig i miksebollen med flatvispen på hastighet 6. Tilsatt et egg av gangen, og visp mellom hvert egg som tilsettes. Rør inn sirupen, ingefær og hvetemel på hastighet 2 til alt er jevnt.

Legg dadlene i en kjele med vannet. Kok opp og la småkoke i 5 minutter. Ta kjelen av varmen og rør inn natron. Bearbeid dadlene, og væsken de ble kokt i, sammen med ingefæren i blenderen med hastighetsregulatoren på puréhastighet . Bland deretter dadlene inn i røren med flatvispen på hastighet 4. Hell røren i smurte former og stek i 30 minutter til puddingene kjennes faste.

Imens lager du toffeesausen. Varm sukkeret og smøret på svak varme i en liten kjele og visp til alt er jevnt. Rør inn kremfløten og karamellsausen. Ta puddingene ut av formene og hell toffeesausen over. Server straks.





## BLONDIES MED TRANEBAER, PINJEKJERNER OG HVIT SJOKOLADE

Dette er en uvanlig variant av den amerikanske brownie, fordi disse blondies tilberedes med hvit sjokolade istedenfor den vanlige mørke sjokoladen, og derav navnet. Tranebærene kan erstattes med kandisert ananas, tørkede aprikoser eller kirsebær.

Oppskriften gir 9 blondies  
Forberedelser: 15 minutter  
Tilberedning: 30 minutter

100 g hvit sjokolade  
100 g smør  
125 g sukker  
Frø fra 1 vaniljestang (se nedenfor)  
2 egg  
60 g hvetemel  
25 g pinjekjerner  
75 g hvitt sjokoladehakk  
50 g tørkede tranebær

Tranebærkompott:  
1 vaniljestang  
200 g sukker  
2,5 dl vann  
175 g tranebær

Lag først tranebærkompotten. Del vaniljestangen og skrap ut frøene. Sett disse til side. Legg den delte vaniljestangen i en kjøle sammen med sukkeret og vannet. Kok opp på svak varme, og rør til sukkeret er oppløst. Tilsett tranebærene og kok i 5 til 10 minutter til bærene sprekker. Sil tranebærene. Behold sirupen. Kok sirupen til den blir tykk nok til å glasere tranebærene. Rør inn tranebærene og sett til avkjøling.

Forvarm ovnen til 180 °C/gassmerke 4. Smør en 18 cm firkantet bakeform og kle bunnen med bakepapir. Smelt sjokoladen og smøret i vannbad. Rør til alt er jevnt. Fjern deretter blandingen fra vannbadet.

Lag blondies. Visp sukkeret, vaniljefrøene og eggene i miksebollen med ballongvispen på hastighet 6 til eggdosisen er nesten hvit og tykk. Visp gradvis inn smeltet sjokolade og smør. Sikt melet i miksebollen og visp det inn i røren på hastighet 4. Rør inn pinjekjernene, sjokoladehakket og tørkede tranebær.

Hell røren over i den smurte bakeformen og stek i 30 minutter til røren er akkurat fast. La den avkjøles i formen før du tar den ut og kutter den i firkanter. Server blondies med tranebærkompotten.





## GULROT MUFFINS MED PISTASJENØTTER, APRIKOSER OG KREMOSTGLASUR

Oppskriften gir 12 muffins  
Forberedelse: 20 minutter  
Tilberedning: 35 minutter

150 g gulrøtter  
100 g brunt sukker  
1,75 dl solsikkeolje  
2 store egg  
225 g hvetemel  
¾ ts bakepulver  
1 klype salt  
1 ts malt kardemomme  
revet skall av 1 sitron  
50 g forvelde pistasjenøtter uten skall  
50 g finhakkede tørkede aprikoser

Kandisert gulrot:  
75 g gulrøtter  
75 g sukker  
2 ss sitronsaft  
2 ss vann

Kremostglasur:  
100 g kremost  
250 g melis  
1-2 ts sitronsaft  
½ vaniljestang

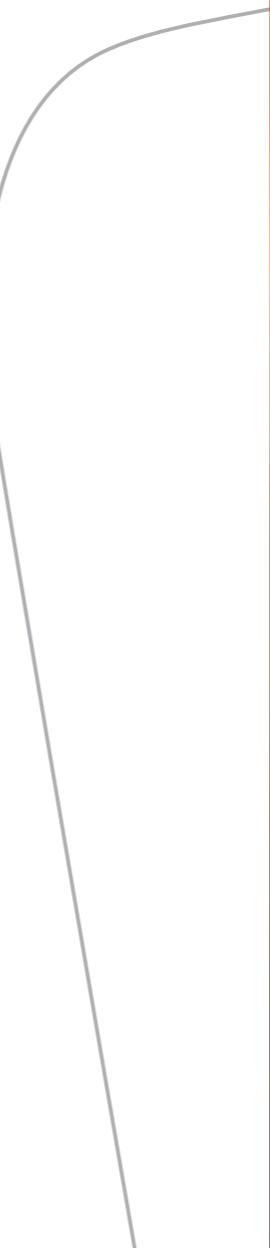
*Gulrotkake er en stadig tilbakevendende favoritt og enda et bevis på at idéen om grønnsaker i desserter ikke er så sprø som den høres ut som. Du kan erstatte kandisert gulrot med tykke marsipangulrøtter til pynt.*

Forvarm ovnen til 200 °C/gassmerke 6. Smør 12 små muffinsformer eller kle dem med papirformer. Skrell gulrøttene. Riv dem deretter med grønnsakssnitteren/rivjernet med trommelen for finriving på hastighet 4.

Rør sukkeret, oljen og eggene i miksebollen med ballongvispen på hastighet 6 til det er nesten hvitt og luftig. Visp inn hvetemelet, bakepulveret, salt, kardemomme og sitronskall til alt er akkurat blandet. Skjær inn revet gulrot, pistasjenøtter og aprikoser. Øs deretter røren over i formene med en skje og stek i 20 minutter. Avkjøl på rist.

Lag kandisert gulrot. Skrell gulrøttene. Riv de deretter på grønnsakssnitteren/rivjernet med trommelen for finriving på hastighet 4. Tilsett revne gulrøtter i en kjele sammen med sukkeret, sitronsaften og vannet. Kok opp på svak varme, og rør til sukkeret er oppløst. Kok deretter på sterk varme i 5 minutter til sirupen er blitt tykk og den revne gulroten er blitt gjennomsiktig.

Lag kremostglasuren. Visp kremosten og melisen i miksebollen med ballongvispen på hastighet 4. Rør inn sitronsaft etter smak. Skrap deretter ut frøene fra vaniljestangen og visp på hastighet 2. Smør glasuren på de avkjølte muffinsene og pynt med kandisert gulrot.





## SACHERTORTE I NY UTFØRELSE

6 porsjoner  
Forberedelse: 25 minutter  
Tilberedning: 25 minutter  
Hvile: 20 minutter

100 g mørk sjokolade (70 %)

65 g smør

4 egg

1 ts vaniljeekstrakt

1 klype salt

85 g sukker

65 g hvetemel

Aprikosconfit:

125 g sukker

1 ss appelsinblomsthonning

2 dl vann

125 g tørkede aprikoser

2 ss appelsinblomstvann

noen få dråper friskpresset sitronsaft

Sjokoladeglasur:

125 g mørk sjokolade (70 %)

85 g smør

1 ss appelsinblomsthonning

1 ss tørkede kronblader av ringblomst, til pynt

*Sachertorte er kanskje den mest berømte sjokoladekaken i hele verden. Som alle klassikere inviterer den til fornyelser og oppdateringer. Dette er en velduftende versjon for de som elsker blomsterdufter.*

Forvarm ovnen til 180 °C/gassmerke 4. Smør og strø 6 darioleformer (1,75 dl) med hvetemel. Smelt sjokoladen med smøret. Skill eggene. Bland deretter eggeplommene med den smelte sjokoladen. Rør inn vaniljeekstrakten.

Visp eggehvitene og saltet i miksebollen med ballongvispen på hastighet 4 til eggehvitene er skummende. Øk hastigheten til 8 og visp til eggehvitene er stive. Visp gradvis inn resten av sukkeret til marengsen er stiv og blank. Skjær forsiktig marengsen inn i sjokoladeblandinga. Sikt over hvetemelet og skjær det inn. Øs røren over i formene, og klem lett på overflaten for å fjerne eventuelle luftbobler. Stek i 20 til 25 minutter, eller til en stekepinne stukket inn i midten fortsatt er tørr når du drar den ut. La avkjøles i formene.

Imens lager du aprikosconfit. Ha sukkeret og honningen i en kjele med vannet. Varm på svak varme. Rør til sukkeret er oppløst. Tilsett aprikosene og kok opp. Småkok i omrent 25 minutter til aprikosene er mørre og runde. De skal være nesten gjennomsiktige. Ta kjelen av varmen. Legg på tett lokk og la trekke i 20 minutter.

Når kakene er avkjølte trimmer du toppen på dem, slik at de står jevn. Deretter setter du dem opp ned på en rist. Lag glasur ved å smelte sjokoladen med smøret og honningen. La glasuren avkjøles til 32 °C-33 °C. Rør inn appelsinblomstvann og sitronsaft etter smak. Drypp sirupen fra aprikosene over kakene. Dekk dem deretter helt med glasuren og strø over ringblomstkronblader. Server straks eller avkjøl i 30 minutter til glasuren er stivnet. Server kakene med aprikosconfiten. Ønsker du en fullstendig aprikossuksess, server sachertorte med en kule aprikossorbet.



## BLÅBÆRMUFFINS MED SALT KARAMELL OG PEKANNØTTER

Hemmeligheten med luftige muffins er å ikke vispe røren for mye. Hvis du ønsker en australsk versjon av denne amerikanske klassikeren, erstatter du pekannøttene med macadamianøtter og vaniljen med sitronskall.

Oppskriften gir 12 muffins  
Forberedelser: 10 minutter  
Tilberedning: 25 minutter



**220 g** hvetemel  
**2 ts** bakepulver  
**200 g** sukker  
**1 ts** vaniljeekstrakt  
**2,5 dl** rømme  
**60 g** smeltet smør  
**1 egg**  
**0,6 dl** lønnesirup  
**50 g** hakket salte karameller  
**30 g** grovhakkede pekannøtter  
**100 g** blåbær

Forvarm ovnen til 180 °C/gassmerke 4. Smør 12 store muffinsformer eller kle dem med papirformer. Sikt hvetemelet, bakepulveret og sukkeret i miksebollen. Lag en fordyping i midten.

Bland vaniljen, rømmen, smøret, egget og lønnesirupen i et litermål og hell i fordypningen. Visp med flatvispen på hastighet 2 i 20 sekunder til alt er akkurat blandet. Skjær forsiktig inn karamellene, pekannøtter og blåbær. Fyll muffinsformene trekvert fulle med røre og stek i 20 til 25 minutter til muffinsene er hevet og kjennes faste. Avkjøl muffinsene i 10 minutter før du tar dem ut av formene og setter dem på en rist. Spis muffinsene samme dag eller frys de for senere bruk.





## MARMORKAKE MED TO TYPER SJOKOLADE OG FIOLER

10 porsjoner  
Forberedelser: 20 minutter  
Tilberedning: 35 minutter  
Hvile: 2 timer

100 g mørk sjokolade (70 %)  
115 g mykt smør  
150 g sukker  
2 egg  
0,75 dl fiollikør  
200 g selvhevende hvetemel  
1 ts bakepulver  
1 ts vaniljeekstrakt  
50 g hvitt sjokoladehakk

Sjokoladeglasur:  
100 g hvit sjokolade  
0,25 dl fiollikør  
50 g krystalliserte fiole

*Denne kaken har fått sitt navn fordi den ene porsjonen deig er smaksatt med hvit sjokolade og den andre med ren sjokolade. Når begge blandes under steking gir dette en marmoreffekt.*

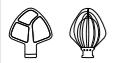
Forvarm ovnen til 180 °C/gassmerke 4. Smør en springform (23 cm). Smelt sjokoladen. Rør smøret og sukkeret hvitt og luftig i miksebollen med flatvispen på hastighet 4 i 1 minut. Tilsett eggene, ett av gangen, og deretter likøren. Visp godt for hver tilsetting. Tilsett en spiseskje hvetemel hvis blandingen skiller seg.

Sikt hvetemelet og bakepulveret i bollen. Visp deretter hvetemelet inn i smørkremen på hastighet 4 i 1 minut til alt er godt blandet. Øs halvparten av røren over i en annen bolle og tilsett vaniljeekstrakt og hvitt sjokoladehakk. Rør inn smeltet sjokolade med flatvispen på hastighet 1 i røren i miksebollen til alt er godt blandet.

Tilsett rørene vekselvis i kakeformen. Glatt overflaten med en skje og stek kaken i 35 minutter til den er gyldenbrun. La kaken avkjøles i formen og løsne den med en kniv rundt kantene.

Imens lager du sjokoladeglasur. Smelt den hvite sjokoladen med fiollikøren. Grovhakk de krystalliserte fiolene. Hvis kaken er hevet ujevn trimmer du bunnen litt, slik at kaken blir jevn. Ta kaken ut av formen. Drypp deretter sjokoladeglasur over kaken og strø over fiolene. La sjokoladen stivne i 2 timer før du skjærer kaken i skiver.





## CHIFFONKAKE MED SITRON OG EARL GREY

6-8 porsjoner

Forberedelse: 30 minutter

Tilberedning: 1 time 5 minutter

250 g selvhevende hvetemel

1 ss bakepulver

½ ts salt

300 g sukker

2 ss Earl Gray teblader

1,25 dl vegetabilsk olje

5 eggeplommer

revet skall av 1 sitron

revet skall av 2 lime

1 dl sitronsaft

8 eggehvitser

¼ ts vinstein

Mascarponekrem:

500 g mascarpone

4 ss melis

1 ts finmalt Earl Grey te

revet skall av 1 sitron

50 g knuste pistasjenøtter

Denne amerikanske kaken er ekstremt lett på grunn av bruken av olje i stedet for smør samt tillegget av ekstra eggehvitser. Med en slik anständig kake er det helt klart ingen synd å tilsette en mektig mascarponekrem... Det beste akkompagnement til denne kaken er selvfølgelig en kopp Earl Grey te.

Forvarm ovnen til 170 °C/gassmerke 3. Sikt melet, bakepulver og saltet i miksebollen. Mal 100 g sukker med Earl Grey te i en kaffekvern til det er mer eller mindre finmalt. Fnugg av te skal fortsatt være synlige. Rør inn sukker- og teblandingen med resten av sukkeret. Lag en fordypning i midten og tilsett oljen, eggeplommene og skall av sitron og lime. Visp med flatvispen på hastighet 2 i 30 sekunder. Tilsett sitronsaften. Øk hastigheten til 6 og visp i 1 minutt. Hell røren over i en annen bolle.

Rengjør og tørk miksebollen grundig. Visp eggehvitene og vinstein med ballongvispen på hastighet 8 til eggehvitene er stive. Skjær forsiktig røren inn i eggehvitene (ikke motsatt vei!), og hell røren i en usmurt 25 cm springform. Stek i 55 minutter. Senk deretter ovntemperaturen til 180 °C/gassmerke 4. Stek i ytterligere 10 minutter. Plasser kaken oppned på en rist og la den avkjøles i formen.

Lag mascaponekremen. Ha mascarpone i miksebollen og visp inn melis og Earl Gray te med flatvispen på hastighet 4 til alt er jevnt. Bland sitronskallet og pistasjenøttene. Løsne kaken forsiktig fra formen med en kniv og legg den på rist. Server med mascarponekremen og pistasjenøttene.





## GUGELHOPF MED KAFFE OG SAMBUCASIRUP

10 porsjoner  
Forberedelse: 15 minutter  
Tilberedning: 40 minutter

4 egg  
2 ss espressokaffebønner  
175 g sukker  
1 klype salt  
150 g malte mandler

Sambucasirup:  
3 dl nylaget espressokaffe  
100 g sukker  
2 kanelstenger  
4 kryddernellik  
4 knuste kardemommebelger  
1 delt vaniljestang  
1 tonkabønne  
1 appelsin  
2 ss Sambuca (italiensk anislikør)

Denne turbanformede kaken har mange forskjellige navn over hele Sentral-Europa, Kouglof, Kugelhof etc. Gugelhopf inneholder ofte smør og gjær men jeg har valgt en lettere variant som lar kaken absorbere en maksimal mengde sirup.

Forvarm ovnen til 180 °C/gassmerke 4. Smør en gugelhopfform (22 cm). Skill eggene og ha eggeplommene i miksebollen. Finmal kaffebønnene på en kaffekvern. Pass på at de ikke males til pudser. Da vil ikke kaken få det foretrukne spettete utseendet. Pisk kaffen, halvparten av sukkeret og eggeplommene i miksebollen med ballongvispen på hastighet 6 til eggedosisen er nesten hvit og tykk. Hell blandingen over i en annen bolle.

Rengjør og tørk miksebollen og ballongvispen grundig. Pisk deretter eggehvitene og saltet til hvitene er stive etter hvert som du øker hastigheten. Tilsett gradvis resten av sukkeret til marengsen er stiv og blank. Skjær marengsen inn i de vispede eggeplommene. Skjær deretter inn mandlene. Øs røren over i den smurte formen og stek i 30 til 40 minutter til kaken kjennes spenstig ut.

Imens lager du Sambucasirup. Tilsett kaffen, sukkeret og krydderet i en kjele. Skrell appelsinen med en potetskreller og tilsett skallet i kjelen. Kok opp på svak varme og reduser til du får en sirup. La sirupen avkjøles noe, og bland deretter inn Sambuca og la avkjøle fullstendig.

Ta kaken ut av ovnen. Ta den ut av formen og legg den på en rist til avkjøling. Del kaken i porsjoner og drypp sirupen over. Server med stivpisket kremfløte om du vil.



## BLODAPPELSINKAKE MED POLENTA OG ROSMARIN

Denne uvanlige kaken lages med kokte og mosede appelsiner, noe som gir en svært saftig konsistens. Kaken holder seg i flere dager i en lufttett beholder. Du kan til og med fryse den. Hvis du vil, kan du bruke semulemel eller rismel i stedet for polentaen.

8 porsjoner  
Forberedelser: 1 time  
Tilberedning: 1 time



2 blodappelsiner  
6 egg  
250 g sukker  
125 g polenta  
125 g malte mandler  
2 ss finhakket frisk rosmarin  
1 ss bakepulver  
kvarg, til serveringen

Honningsirup:  
8-12 blodappelsiner  
2 dl acaciahonning

Vask appelsinene og legg dem i en kjøle. Dekk med vann og kok på svak varme i 1 time, eller frem til appelsinene er mørre. Sil av appelsinene godt. Del dem deretter i to og fjern eventuelle stener. Ha appelsinene i blenderen og bearbeid med hastighetsregulatoren på puréhastighet .

Forvarm ovnen til 180 °C/gassmerke 4. Smør og kle en springform (20 cm). Pisk eggene og sukkeret i miksebollen med ballongvispen på hastighet 6 til eggdosisen er tykk og nesten hvit. Skift til flatvispen og visp inn appelsinpuren på hastighet 2. Bland inn polentanen, rosmarinen og bakepulveret. Øs røren over i den smurte formen og stek i 45 minutter til 1 time til kaken er godt hevet og fast. La den avkjøles i formen.

Imens lager du honningsirup. Press blodappelsinene med sitruspressen på hastighet 6 til du får 4 dl saft. Ha blodappelsinsaften i en kjøle med honningen og kok opp. Kok inn til du får en sirup. Stikk hull i hele kakens overflate med en stekepinne. Hell sirupen sakte over og la stå til gjennomtrekking. Ta kaken ut av formen når all sirupen er absorbert. Server med kvarg.



## GRESK VALNØTTKAKE MED BRANDY

Denne valnøttkaken som er gjennomtrukket med sirup smaker best når den serveres med en kopp espressokaffe. Hvis Metaxa er for sterkt for deg, kan du erstatte den med en sterkevin som Vin Santo eller sherry.

8 porsjoner

Forberedelse: 20 minutter  
Tilberedning: 40 minutter



200 g valnøtter  
2 egg  
1,25 dl olivenolje (extra virgin)  
100 g sukker  
1,25 dl gresk yoghurt  
185 g selvhevende hvetemel  
1 klype salt  
1 ts malt nellik

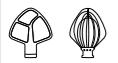
Metaxasirup:  
1 dl fjellhonning  
1 kanelstang  
3 kryddernellik  
1 appelsin  
0,5 dl Metaxa (gresk brandy)

Forvarm ovnen til 180 °C/gassmerke 4. Smør og kle en springform (20 cm). Bruk kjøttkvernen med hullskiven for grovmaling, og mal 175 g valnøtter på hastighet 4. Visp eggene, olivenoljen og sukkeret i miksebollen med ballongvispen på hastighet 6 til blandingen er nesten hvit og luftig. Bland inn yoghurten på hastighet 2. Sikt hvetemelet, saltet og kryddernelliken i bollen og rør på hastighet 1. Skjær inn valnøttene og øs røren over i den smurte formen. Pynt med resten av valnøttene og stek i 40 minutter til kaken kjennes fast.

Imens lager du sirupen. Ha honningen i en kjøle sammen med kanelen og kryddernelliken. Skrell appelsinen med en potetskreller og tilsett appelsinskallet i kjelen. Varm opp på svak varme og rør inn Metaxa. Sett til avkjøling.

Ta kaken ut av ovnen og stikk hull i hele overflaten. Hell sirupen sakte over og la stå til gjennomtrekking. Ta kaken ut av formen når all sirupen er absorbert. Server med honningsøtet gresk yoghurt.





## PRETTY IN PINK FØDSELDAGSKAKE

12 personer  
Forberedelse: 40 minutter  
Tilberedning: 30 minutter  
Avkjøling: 3 timer

175 g mykt smør  
175 g sukker  
1 ts malt kardemomme  
3 egg  
175 g selvhevende hvetemel  
25 g malte mandler  
2 ss rosevann  
1 porsjon hvit sjokoladeganache (se s. 27), smaksatt med frø fra 1 vaniljestang i stedet for roselikøren

Roseglasur:  
2 store eggehviter  
1/4 ts vinstein  
1/4 ts salt  
1,25 dl rosesirup  
125 g sukker  
noen få dråper rød konditorfarge  
1 ss roselikør  
50 g spiselige sølvkulor  
50 g grovhakkede krystalliserte rosekronblader  
kronblader fra 1-2 usprøytede rosa roser  
rosa lys, til pynt (kan sløyfes)

*Det å lage en fødselsdagskake er en perfekt anledning for å gi ditt kreative jeg frie tøyler. Denne kaken inneholder ferskt smør, fløte og egg og må derfor spises samme dagen som den lages. Hvis du utelater lysene kan kaken dobles og brukes som bryllupskake.*

Forvarm ovnen til 180 °C/gassmerke 4. Smør og kle to 18 cm former med bakepapir. Rør smøret, sukkeret og malt kardemomme i miksebollen med flatvispen på hastighet 4 til kremen er nesten hvit og luftig. Tilsett gradvis de piskede eggene og en spiseskje hvetemel mens du visper godt etter hver tilsetning.

Tilsett resten av hvetemelet og malte mandler og visp kort. Rør inn 1 til 2 spiseskjeer vann for å gi røren en myk konsistens. Øs røren over i de smurte formene og glatt ut overflaten. Stek i 25 til 30 minutter til sukkerbrødene er hevet, gyldenbrune og elastiske. Avkjøl en liten stund. Ta dem deretter ut av formene og legg dem på rist. Stenk rosevannet jevnt over begge kakene. La stå til avkjøling, og ta deretter av bakepapiret.

Lag den hvite sjokoladeganachen. Avkjøl. Sett ganachen i kjøleskap i 3 timer, eller til den har fått en smørbar konsistens.

Bre ganachen på det ene sukkerbrødet og plasser det andre oppå. Trykk dem lett sammen. Lag roseglasuren. Pisk de første 3 ingrediensene i miksebollen med ballongvispen på hastighet 8 til myke topper formas. Tilsett gradvis rosesirupen, sukkeret og rød konditorfargen til marengsen er stiv og blank. Skjær inn roselikøren og bre glasuren over hele kaken mens du lager virvler og topper som gjør kaken pen. Strø sølvkulene og de krystalliserte og friske rosekronbladene over glasuren. Vent til glasuren har stivnet før du eventuelt setter på lysene.

Tips: Hvis du er skeptisk til å spise rå egg, kan glasuren godt kokkes. Tilsett de første 5 ingrediensene i en bolle over en kjøle med småkokende vann og visp kraftig med en håndmikser i 5 til 7 minutter til marengsen er stiv og blank. Fortsett med oppskriften.





## ALFABETISK OPPSKRIFTSREGISTER

## ALFABETISK OPPSKRIFTSREGISTER

### B

#### BAKVERK

- Belgiske sjokoladevafler med karamelliserte bananer 212
- Churros med appelsinblomst og varm sjokoladeganache 160
- Plomme-, pære- og sultananachutney 138
- Profiteroles med pasjonsfrukt og fiolkrem 206
- Strudel med eple, bjørnebær og mandler 200

#### BASISOPPSKRIFTER

- Béchamelsaus 19
- Butterdeig 24
- Eggekrem 26
- Ekte vaniljeiskrem 26
- Italienske marenser med rosépepper 28
- Majones 18
- Mont Blanc makroner 28
- Mørdeig 22
- Pastadeig 21
- Pesto 19
- Potetmos med safran 22
- Ragú 20
- Shortbread med sitron og fennikel 23
- Shortbread-deig 23
- Sjokoladeganache 27
- Strudeldeig 25
- Syllabub med gin og tonic 28
- Tomatsaus 20
- Vaniljekrem 25
- Vannbakkelsdeig 24

### BRØD

- Brioche med safran og sjokolade 152
- Challah med vanilje og valmuefrø 148
- Croissanter 156
- Donuts med marmalade 154
- Flachswickel 146
- Foccacia med cherrytomater og basilikum 144
- Granarybrød med valnøtter og honning 140
- Natronbrød med geitost, vårløk og timian 140
- Pitabrød med karve og koriander 144
- Pretzels 146
- Stollen 150
- Surdeigsbrød med spelt 142

### D

#### DIP

- Auberginekaviar 48
- Taramasalata 46
- Tzatziki med agurkgranita 44

#### DRINKER

- Daiquiri med frosne bringebær, rose og mynte 30
- Limonade med rosevann og sitronmelisse 34
- Margarita med blodappelsin og chili 32

### E

#### EGG

- Pavlovas med tropisk frukt og sjasmin 180
- Snøegg med kaffe, lønnesirup og pekankaramell 172
- Zabaglione med hasselnøtter og tonkabønner 176

### F

#### FISK OG SJØMAT

- Brunet havabbor med holländaisesaus med blodappelsin 118
- Champagneposjert laks med syltet agurk 110
- Fish 'n' chips med erte- og myntepuré 114
- Krabbekaker med mango og maissalsa 82
- Tandorilaks med fersk kokosnøtt, agurk og myntesalat 116
- Tunfisksburgere med chermoula og konservert sitroncouscous 112

#### FRUKT

- Plomme- og hibiskusfool med ingefærshortbread 170
- Tiramisù med bringebær, appelsin og kardemomme 174
- Tropisk frukttempura med matchasaus 158

### G

#### GRØNNSAKER OG VEGETARRETTER

- Brasert rødkål med rødvin og blandet krydder 138
- Bruschetta med hvitløk og sopp 36
- Crostini med sjokoladetapenade 38
- Gratin dauphinois med morkler 136
- Gresskargnocchi med ruccola- og geitostpesto 100
- Humusskum 50
- Pizza rustica 90
- Rösti à la bubble and squeak 136
- Sufflé med blomkål og stiltonost 80

### I

#### ISKREM, SAVOURY OG SØTT

- Frossen guacamole med cherrytomatsalsa 42
- Iskrem med banan, lønnesirup og rom med krydret ananas carpaccio 168
- Lime- og kokosnøttiskrem 164
- Mangosorbet med chilisirup 166
- Mascarponesorbet med safran og stjernefrukt i sukkerlake 162

## ALFABETISK OPPSKRIFTSREGISTER

### K

#### KAKER, SMÅ

- Blondies med tranebær, pinjekjerner og hvit sjokolade 220
- Blåbærmuffins med salt karamell og pekannøtter 226
- Gulrotmuffins med pistasjenøtter, aprikoser og krempostglasur 222
- Sachertorte i ny utførelse 224
- Scones med sitrongress og kjernehjemmelk 216
- Toffeepudding med ingefær og salt karamell 218

#### KAKER, STORE

- Blodappelsinkake med polenta og rosmarin 234
- Chiffonkake med sitron og Earl Grey 230
- Gresk valnøttkake med brandy 236
- Gugelhopf med kaffe og sambucasirup 232
- Marmorkake med to typer sjokolade og fioler 228
- Pretty in Pink fødselsdagskake 238

#### KJEKS

- Biscotti med tørkede kirsebær, pistasjenøtter og sichuanpepper 178
- Tyske pepperkjeks 214

#### KJØTT

- Bratwurst med sauerkrautrelish 134
- Filet américain med belgiske pommes frites 128
- Finske kjøttboller med pepperrotkrem og tranebærkompott 120
- Innbakt lam med mynte- og pistasjepesto 130
- Krydderpølser med linser i tomatsaus 132
- Kylling- og aprikostagine med sursøt gulrotsalat 126
- Laksa 124
- Landpostei med sopp og friske urter 56
- Polpette med tomatsaus med mascarpone) 122
- Tortilla med chorizo, safran og persille 68
- Vitello tonnato med trøffelkrem 60

### P

#### PANNEKAKER, SAVOURY OG SØTT

- Blini med rømme og rødbetmarinert laks 40
- Franske crêpes 210
- Ricottapannekaker med bringebær, bananer og trøffelhonningsmør 208

#### PASTA

- Cannelloni med ricotta og valnøtter 102
- Hummer og aspargescanneloni 104
- Lasagne alla Bolognese 106
- Linguine alla bottarga 92
- Ravioli med fire typer sopp og salviesmør 96
- Sennepstortellini med røkelaks og purrekrem 98
- Tagliatelle med krabbe, sitron og friske urter 94
- Åpen lasagne med ovnsstekte grønnsaker og urtericotta 108

### S

#### SALATER

- Asiatsk coleslaw 70
- Nypotetsalat med salsa verde, ovnsstekte rødbeter og røkt ål 62
- Remulade med selleriro, eple og pekannøtter 58
- Rødkålsalat med rødbete og tranebær 64
- Zucchinisalat med mynte, rød chili og sitron 66

#### SJOKOLADE

- Sort skogsfondant 188
- Pithiviers med sjokolade og lavendel 192
- Sjokolademousse med Lapsang Souchong og single malt whisky 186
- Petit pots 184
- Bavarois av hvit sjokolade og grønne te med elderflowergranita 184

#### SUPPER

- Ertesuppe med merian og mascarpone 74
- Fransk løksuppe med urte- og ostetoast 78
- Gazpacho 54
- Gresskarsuppe med sprø salvieblad og smuldret amaretti 76
- Kald squashsuppe med basilikum og sitronolivenolje 52
- Minestronesuppe med gremolata 72

### T

#### TERTER OG PIAER, KRYDREDE

- Gulrotpai med sursøt gulrotvinaigrette og kantareller 84
- Quiche lorraine 86
- Torta pasqualina 88

#### TERTER OG PIAER, SØTE

- Eple-og timianpai med smuldret cheddar 198
- Hasselnøtppaier med rødvinpærer 196
- Ostekake med gresskar og lønnesirup 204
- Sitron- og vaniljekake 194
- Sjokoladepaier med aprikos og sichuanpepper 190
- Tarte tatin med ananas og espelettepepper 202

## TAKK TIL

© Copyright 2012

**KitchenAid Europe, Inc.**

Nijverheidslaan 3 Box 5  
B- 1853 Strombeek-Bever, Belgia  
[www.kitchenaid.eu](http://www.kitchenaid.eu)

®Registered trademark/™ Trademark/  
The shape of the stand mixer is a registered  
trademark of KitchenAid®, U.S.A.  
(c) 2012 All rights reserved.

Norwegian version

Alle rettigheter forbeholdt. Ingen deler av denne  
publikasjonen kan reproduseres, lagres i automatlager  
eller videreformidles i noen form eller på noen måte,  
elektronisk, mekanisk, ved fotokopiering eller på annen  
måte gjengis uten skriftlig tillatelse på forhånd fra  
utgiveren.

**Skrevet av**

Veerle de Pooter  
og KitchenAid®

**Foto:**

Tony Le Duc

**Illustrasjoner på side 8 til 11 av**

KitchenAid®

**Bokdesign av**

Nej De Doncker

**Layoutassistanse av**

lu'cifer

**Trykk og forhåndstrykk av**

Symeta - Belgia  
[www.symeta.com](http://www.symeta.com)

**Oversetting:**

Home Office

**Trykt på**

Arctic Volume  
(FSC-merket/miljøvennlig)

**Innbundet i**

Metallium sølv

**Satt i**

Meta Pro type

**Tony Le Duc (f. 1961)**

har arbeidet som profesjonell fotograf siden 1984, og han beskrives ofte som Flanderns mest individualistiske matfotograf. Til dags dato har han illustrert flere enn tretti kokebøker, og i løpet av de siste tjuefem årene har han mottatt flere internasjonale priser for sitt oppsiktsvekkende kulinariske fotoarbeid. Med disse usedvanlige matkunstverkene, ofte trykket i stort format, har han deltatt på mangfoldige utstillinger. Tidligere fotograferte Tony ofte ingredienser på betong-, tre- og papirstrukturer. Senere oppdaget han "flyteteknikken", der pleksiglass i tre nivåer ble brukt for å skape et inntrykk av at ingredienser svever gjennom luften. Fra 2001 og utover har Tony eksperimentert med ekstreme nærbilder av mat.

Han har siden 2004 etablert seg som utgiver av kulinariske prosjekter, og han skaper totalkonsepter hvor fotografering, layout, typografi, innhold og valg av papir alle er like viktige bestanddeler. Hans siste prosjekt er KOOK ZE!, en bookazine der en kombinasjon av oppskrifter, kulinarisk journalistikk, videoklipp og kokkearrangementer utgjør et totalkonsept.

[www.tonyeduc.be](http://www.tonyeduc.be)

**Veerle de Pooter (f. 1973)**

ble født inn i en familie av selvlærte kokker, hvor både bestefaren og faren var entusiastiske hjemmekokker. Veerles lidenskap for matlagning ble imidlertid først virkelig vekket mens hun studerte engelsk hjemmefra. Som vegetarianer var hun skuffet over maten som ble tilbudt og hun begynte å lage mat selv. Etter en kort periode som kokkelærling ved én av Londons bedre restauranter, vendte hun tilbake til Belgia hvor hun ble en profesjonell matskribent og kokk. I tillegg til å skrive regelmessige artikler for noen av landets ledende aviser og ukeblader, har Veerle også jobbet som personlig kokk for en regjeringsminister samt tilberedt mat for kunstnere i backstagekjøkkenet ved Brussels ledende musikkscene. Hun har siden 2000 samarbeidet med Tony Le Duc i mange prosjekter. Veerle er fullstendig selvlært, og hennes personlige stil kjennetegnes ved hennes forkjærighet for friske urter, eksotisk krydder og blomsteraromaer. Den moderne vrien hun tilfører klassiske retter har blitt hennes kulinariske varemerke. KitchenAid® – Kokeboken er hennes første kokebok.

<http://hotcakesandhighheels.blogspot.com>

**Nej De Doncker (f. 1958)**

er en designer i ordets videste forstand. Han kreerer grafisk design for trykkeribransjen, designer firmalogoer inklusive logoer for brevark, konvolutter etc. samt firmaskilt for bygninger. Han har arbeidet som art director for Kluwer Publishers, har undervist ved Sint Lucas Pavilion og har vært involvert med ABC2004/Antwerp Wold Book Capital som art director og ekstern konservator. De siste ti årene har Nej koncentrert seg om integreringen av kunst, produktutvikling og design, i nært samarbeid med arkitekter og kunstnere. Hans eget designstudio setter hovedfokus på bokdesign. I 2006 designet Nej "City of Letters", en serie på 26 rapporter om samarbeid mellom skribenter og billedkunstnere. "Textasy", en bok Nej kreerte for den amerikanske kalligrafen Brody Neuenschwander, ble utgitt i 2007. Samme året var Nej medforfatter i den kulinariske publikasjonen "Slawinski" - en hylling til den kontroversielle belgiske kokken Willy Slawinski - sammen med Tony Le Duc.

[www.nej.be](http://www.nej.be)

*Til min far Jan de Pooter,  
som alltid har gått sine egne veier,  
både som person  
og på kjøkkenet*

**KitchenAid's® Artisan® Kjøkkenmaskin er alle kokkers drømmemaskin. Den er en høyeffektmaskin. For travle kokker utgjør den et par ekstra hender i kjøkkenet. Den er komplett med standard tilbehør – en ballongvisp, eltekrok og en flatvisp. Det patenterede koblingspunktet lar deg koble til utallig tilleggsutstyr som gjør kjøkkenmaskinen til en pastamaskin, sitruspresse, kjøttkvern, iskremmaskin, grønnsakskutter og til og med et pølsehorn.**

Med over 120 moderne oppskrifter fra hele verden spesielt skrevet for Artisan® kjøkkenmaskin, viser **KITCHENAID® – KOKEBOKEN**, at dette ikonet av en kjøkkenmaskin er akkurat like anvendelig for private kjøkken i dag som den var det da den ble kreert for nesten et århundre siden.

De lekre oppskriftene i denne boken er skrevet, utprøvd og testet av Veerle de Pooter. Tony Le Duc tok de iøynefallende fotografiene, og Nej De Doncker utformet den moderne layouten.

"KitchenAid® Artisan® kjøkkenmaskin  
er alle kokkers drømmemaskin.

Den er mye mer enn en myte. Det er et ikondesign  
kreert for funksjon ... brukt og likt av generasjoner  
av hjemmekokker som har øye for stil."

ADELINE SUARD, MARIE CLAIRE MAISON

Denne boken er ikke til salgs.

Denne utgaven av **KITCHENAID® – KOKEBOKEN** er kun tilgjengelig  
når du kjøper en KitchenAid® Artisan® kjøkkenmaskin. Du  
sender oss ganske enkelt garantikortet og kokeboken sendes  
deg vederlagsfritt. Ha det hyggelig med matlagingen!

NORWEGIAN VERSION