

Oppskriftshefte

VG2 kokk- og servitørfag

INNHALDSLISTE

MÅL OG VEKT	9
FORRETTER	10
CARPACCIO	11
SENNEPSSAUS	12
KYLLINGTERRIN	12
GRATINERT RAVIOLI	14
EGGETIMBAL KONTINENTAL	14
OSTESUFFLÉ	15
KOKOTTEGG JOSÉPHINE	15
EGGERØRE	15
POSJERT EGG FLORENTINE	16
REKECOCKTAIL	16
SKINKEMOUSSE	18
TOMATSHERRY-SILDEDRESSING	18
KYLLINGLEVERPARFAIT	19
KONJAKKGRAVA LAKS	19
RØYKELAKSQUICHE	20
LAKSETERRIN	21
QUICHE LORRAINE	22
SALATAR	23
WALDORFSALAT	24
LINSESALAT	25
RÅKOSTSALAT	25
AGURKSALAT	26
DRESSING	26
GULROTSALAT	27
ITALIENSK SALAT	27
TOMATSALAT	27
GRØNSAKSALAT	28
POTETSALAT	28
SUPPER	29
ASPARGESSUPPE	30
UNGARSK GULASJSUPPE	32
LINSESUPPE	32
TOMATSUPPE	33
SUPPE PARMENTIER	34
CONSOMMÉ CÉLESTINE	35
PANNEKAKER	35
MULLIGATAWNYSUPPE	36
SPINATSUPPE	37
SJAMPINJONGSUPPE	38
ERTEPURÉSUPPE	39
ST. GERMAIN	39
BLOMKÅLSUPPE	40
NORSK FISKESUPPE	40
PURRELAUKSUPPE	41
SELLERIKREMSUPPE	41

FISKECONSOMMÉ BRUNOISE	42
KREMSUPPE AGNÈS SOREL	43
SUPPE BORSJ	44
GUL ERTESUPPE	45
OKSEHALESUPPE	46
GRATINERT FRANSK LAUKSUPPE	47
MINESTRONESUPPE	48
SUPPE (TIL FERSKT KJØT)	49
SKOGSOPPSUPPE	49
FISK	50
FISKEFILET ORLY	51
SALT OG PEPARBLANDING	51
MJØLBLANDING TIL STEIKING	51
BACALAO	52
STEIKT FISK	52
MANDELSTEIKT LAKSEFILET	52
KVITSØYKOMLE I FISKESUPPE	53
KOKT FISK I SKIVER	54
HEILKOKT FISK	54
KOKT KLIPPFISK	55
FISKEKRAFTER (COURT-BULJONG)	55
FISKEGRATENG	56
FISKEKROKETTAR	56
POSJERT FISKEFILET INDIENNE	57
FARSERT BREIFLABB	57
FISKEFARSE	58
BASILIKUMMARINERT LAKSEFILET	59
SEIBIFF	59
POSJERT FISKEFILET	61
KJØT	62
FARSERT LAMMEBOG	63
FLAMBERT PEPARBIFF	63
LEVER I FLØYTESAUS	64
BEINLØSE FUGLAR	64
KÅLRULETTAR	64
KJØTKAKER	65
KJØTBOLLAR/PUDDING	65
KYLLINGSAUTÉ	66
BONNE FEMME	66
STEIKT KYLLING	66
BRESERT OKSESTEIK	67
ROASTBIFF	67
FÅRIKÅL	68
BØNNER OG BACON	68
LAMMEFRIKASSÉ	69
GLASERT HAMBURGARRYGG	70
REINSDYRSTEIK	70
OKSETOURNEDOS	70
WIENERSNITSEL	71

KALVESNITSEL	71
CORDON BLEU	71
LAMMESTEIK	72
HEILSTEIKT ENTRECÔTE	72
KALVEFILET OSCAR.....	73
UNGARSK GULASJ	73
SVINESAUTÉ ORIENTALE	74
FILET SAUTÉ STROGANOFF	75
FERSKT KJØT	76
BANKEBIFF	77
KJØTSAUS	77
LASAGNE.....	78
OKSERAGU BONNE FEMME.....	79
CHOP SUEY	80
IRISH STEW	80
BIFF LINDSTRØM.....	81
INDREFILET WELLINGTON.....	81
GARNITYR.....	82
BALSAMICOKOKTE SMÅLAUK	83
KÅLROTPURÉ	83
MJØLBOLLAR.....	84
GRØNSAKSTUING	84
KÅLSTUING	85
ERTERSTUING	85
FARSETE TOMATAR.....	86
SURKÅL	87
FRITYRSTEIKT BLOMKÅL.....	87
SJAMPINJONG À LA CREME	88
ASPARGESBØNNER	88
BONNE FEMME	88
GULROTTIMBAL.....	89
TOMATAR PROVENCALE	89
BROKKOLITIMBAL	90
GULROTSTUING	90
SYLTA RAUDLAUK	91
LAUKMARMELADE	91
PERSILLEROTPURÉ.....	92
ROSENKÅL BONNE FEMME	92
GLASERTE GULRØTER.....	93
GLASERT SMÅLAUK – BRUN	93
GRATINERT BLOMKÅL.....	93
SAUSAR.....	94
LAUKSAUS	95
PAPRIKASAU	95
REKESMØR.....	96
REKESAU	96
FISKEVELOUTÉ.....	97
ESPAGNOLESAU /.....	97
BRUN GRUNNSAU.....	97

CUMBERLANDSAUS	97
ANSJOSSMØR	97
TOMATSAUS	98
BORDEAUXSAUS	99
BÉCHAMELSAUS	99
SANDEFJORDSMØR	100
MORNAYSAUS	100
BEARNÉSSAUS	101
EGGESMØR	102
MAJONES	102
REMULADESAUS	103
DEMI-GLACESAUS	103
CHASSEURSAUS	104
KARRISAUS	105
SUPRÊMESAUS	105
HOVMEISTERSMØR	106
SMØRSAUS	106
(BEURRE BLANC)	106
SMØR CAFÉ DE PARIS	107
URTESAUS (SAUS VERTE)	108
CHORONSAUS	108
PERSILLEOLJE	109
TERYAKI- OG BALSAMICOSIRUP	109
KRYDDERSOYA	109
HOLLANDÉSSAUS	110
SELLERISAUS	110
METNINGS-	111
GARNITYR	111
RIS PILAFF	112
POTETPURÉ	112
POTETER PONT-NEUF	113
CHATEUPOTETER	113
PASTADEIG	113
POMMES FRITES	114
BOULANGÈREPOTETER	114
HASSELBACKPOTETER	115
KROKETTPOTETER	115
DUCHESSEPOTETER	116
ANNAPOTETER	116
POTETER CENDRE	117
POTETER NOISETTE	117
FLØYTEGRATINERTE POTETER	118
BAKT POTET	119
RØSTIPOTETER	119
RIS PILAFF	120
RIS KONTINENTAL	120
SAFRANRIS	120
KOMLER	121
DESSERTAR	122

SITRON/LIMETERTE.....	123
PANNA COTTA	123
FERSKEN MELBA.....	124
MELBASAU/	124
BAKTE EPLE	125
PÆRE BELLE HELENE	125
SJOKOLADESAUS	125
FROMASJ	126
GRUNNOPPSKRIFT	126
SJOKOLADEMOUSSE	127
SITRUSSORBET	127
JORDBÆR/BRINGEBÆR-	127
SORBET	127
EPLEKOMPOTT	128
BRINGEBÆRMOUSSE	129
FLAMBERT BANAN.....	130
APPELSINSALAT	130
SVISKEKOMPOTT	131
VANILJEKREM	131
FRUKTSUPPE	132
MJØLKESUPPE.....	132
TIRAMISU	133
SJOKOLADEKAKE MED	133
RØMME	133
BRINGEBÆRSIRUP	133
APPELSINRIS	134
RUSSEDESSERT	134
FRUKTSAUS	135
JORDBÆRCOULIS	135
KIWICOULIS.....	135
SABAYONSAUS	137
VANILJESAUS.....	137
PLOMMEPAI.....	139
RÅKREM	139
APPELSINSUFFLÉ	140
CHARLOTTE RUSSE	141
FLØYTERAND.....	142
FRUKTSALAT	142
BÆR-/FRUKTKOMPOTT.....	143
CRÈME BRULÉE	143
BÆRKREM.....	144
TILSLØRTE BONDEPIKER.....	144
EPLEMOS	144
DRONNING MAUD-FROMASJ	145
JORDBÆRKOMPOTT	145
BRINGEBÆRKOMPOTT	145
JORDBÆRCOULIS	146
DIPLOMATPUDDING.....	146
VENDTKREM	147

COTTAGE CHEESE-KAKE	148
KARAMELLPUDDING	149
ISPARFAIT	150
CRÊPES (PANNEKAKER).....	150
DAIMISKAKE	151
FLAMBERT ANANAS	152
SJOKOLADEFONDANT	152
SAGOPUDDING	153
MANDELKJERNPUDDING	153
VANILJEISKREM.....	154
SJOKOLADEPUDDING	154
BAKVERK	155
BUTTERDEIG	156
SAMANSLÅTT BUTTERDEIG	156
OSTESTENGER	156
NORSK EPLEKAKE	158
SUKSESSKAKE	159
SITRONKAKE	160
MARMORKAKE	160
FYRSTEKAKE	161
SUKKERBRØD	161
SJOKOLADERULLKAKE.....	162
SMØRKREM	162
MØYRDEIG.....	162
EPLEKAKE ROYALE	163
TOSCAKAKE	164
FRITYRDEIG.....	165
KRUMKAKER.....	165
«VERDENS BESTE».....	166
NAPOLEONSKAKE	167
MARENGS	167
SJOKOLADEKAKE	169
MANDELFLAN	170
FORMKAKE (GRUNNOPPSKRIFT).....	170
EPLETERTE	171
VASSBAKKELSDEIG	172
SJOKOLADEISKAKE.....	173
FRUKTKAKE	174
PEPPERKAKER	174
FIRKLØVERKAKE.....	175
WIENERDEIG	176
SJOKOLADEKAKE (KONFEKTTYPE).....	176
MOR MONSEN	177
GELÉKAKE	178
GJÆRBAKST.....	179
SMØRHORN, JULEBRØD	180
GRISSINI	180
LOFFDEIG	182
KNEIPPDEIG.....	182

GROV DEIG	183
FRUKOSTBRØD	183
SKULEBOLLAR	184
KVEITEDEIG	184
FRANSKE HORN	185
AMBROSIABRØD	186
GJÆRKRINGLE	187
KANELBOLLAR	188
HAMBURGARBØD	188
BRIOCHE	190
HAUGALANDSRUGBRØD	190
PRINSESSEKAKE	191
FOCACCIA	191
VALNØTTBRØD	192
LINFRØBRØD	192
EIGNE NOTATAR:	193
EIGNE NOTATAR:	194
EIGNE NOTATAR:	195
EIGNE NOTATAR:	196

MÅL OG VEKT

Forkortingar:

<i>l</i>	=	<i>liter</i>
<i>dl</i>	=	<i>desiliter</i>
<i>cl</i>	=	<i>centiliter</i>
<i>ms</i>	=	<i>matskei</i>
<i>ts</i>	=	<i>teskei</i>
<i>kg</i>	=	<i>kilo (1000 g)</i>
<i>g</i>	=	<i>gram</i>
<i>stk.</i>	=	<i>stykke</i>

Smør/feitt:

<i>1 ms fast smør eller anna feitt</i>	=	<i>30 g</i>
<i>1 ts fast smør eller anna feitt</i>	=	<i>10 g</i>
<i>1 dl smelta smør eller anna feitt</i>	=	<i>95 g</i>
<i>1 ms smelta smør eller anna feitt</i>	=	<i>15 g</i>
<i>1 ts smelta smør eller anna feitt</i>	=	<i>5 g</i>
<i>1 dl olje</i>	=	<i>90 g</i>

Egg/eggekвите:

<i>1 egg</i>	=	<i>om lag 50–60 g</i>
<i>1 eggekвите</i>	=	<i>¼ dl</i>
<i>4 eggekviter</i>	=	<i>1 dl</i>

Farin/sirup:

<i>1 dl farin</i>	=	<i>85 g</i>
<i>1 ms farin</i>	=	<i>15 g</i>
<i>1 dl melis</i>	=	<i>50–55 g</i>
<i>1 ms melis</i>	=	<i>10–12 g</i>
<i>1 ms vaniljesukker</i>	=	<i>10 g</i>
<i>1 dl sirup</i>	=	<i>135–145 g</i>
<i>1 ms sirup</i>	=	<i>20–25 g</i>

Vekt:

<i>1 dl potetmjøl</i>	=	<i>80 g</i>
<i>1 ms potetmjøl</i>	=	<i>15 g</i>
<i>1 dl kveitemjøl</i>	=	<i>50 g</i>
<i>1 ms kveitemjøl</i>	=	<i>10–12 g</i>
<i>1 dl kakao</i>	=	<i>40 g</i>
<i>1 ms kakao</i>	=	<i>12 g</i>
<i>1 dl salt</i>	=	<i>115 g</i>
<i>1 ms salt</i>	=	<i>20–25 g</i>
<i>1 ts salt</i>	=	<i>5 g</i>

1 ts malt pepar = 3–4 g

FORRETTER

CARPACCIO**12 porsjonar**

48 tynne skiver oksefilet

Vinaigrettedressing

Parmesanost

Framgangsmåte:

1. For å få tynne skiver, er det lurt å skjere fileten opp halvfrosen.
 2. Legg opp tynne skiver oksefilet med vinaigrettedressing og parmesanost.
 3. Bruk gjerne ulike typar salat til.
-

SENNEPSSAUS

2 ms raudvin
2 ms farin
4 ms fransk sennep
½ ts kvit pepar
6 ms olje
½ ms hakka dill

Ha alle ingrediensane i hurtigmiksar og bland dei saman til ein glatt masse.

KYLLINGTERRIN

12 porsjonar

250 g kyllingkjøt
100 g magert kalvekjøt
100 g magert svinekjøt
450 g flesk
2 egg
1 dl druebrennevin eller sterkvin
25 g salt
postekrydder

Framgangsmåte:

1. Bruk ei eldfast form.
2. Dekk botnen og sidene med tynne spekkskiver som går om lag 1 cm over kanten.
3. Lag ein farse av ingrediensane.
4. Fyll forma lagvis med farse og garnityr. Forma skal fyllast nesten heilt opp.
5. Dekk farsen med tynne spekkskiver.
6. Dekk forma med aluminiumsfolie
7. Posjer i omn ved om lag 160 °C i

NDLA

kokk- og servitørfag

2 ms gelatinpulver

Døme på garnityr:

Brystfiletar av and

Trøffel

Pistasienøtter

om lag 45 min per kilo masse.

8. Ta av aluminiumsfolien dei siste 10–15 minutta.
9. Legg eit lett press på posteien mens han står til avkjøling.

<p>GRATINERT RAVIOLI 12 porsjonar</p> <p>600 g pasta Fyll etter val ½ dl tomatsaus riven ost</p>	<p>Framgangsmåte:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Pastaen skal fyllast med kjøtfyll, grønsakfyll eller liknande, og formast som små puter. Kok al dente.2. Slå sausen over. Dryss på ost og gratiner retten i salamander eller i omn med sterk overvarme.
<p>EGGETIMBAL KONTINENTAL 12 porsjonar</p> <p>12 egg 12 tomatar 24 spinatblad Riven kvitost Bruna smør 36 skiver bacon</p>	<p>Framgangsmåte:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Runde, høge porsjonsformer av aluminium må smørjast godt.2. Ha eitt egg i kvar form og posjer i om lag 8 minutt i kombidampar.3. Kvelv egget ut av forma.4. Legg opp timbalen på smørsteikte tomatskiver og spinatblad.5. Dryss på ost.6. Napper med bruna smør.7. Legg rista baconskiver rundt timbalen.

OSTESUFFLÉ

40 g margarin
40 g kveitemjøl
5 dl mjølk
8 eggeplommer
8 eggekviser
300 g riven ost

Framgangsmåte:

1. Lag béchamelsaus. Avkjøl litt.
2. Tilset eggeplommene.
3. Stivpisk eggekvisene og vend dei inn i massen. Tilset riven ost.
4. Fyll massen i godt smurd form, om lag 2/3 full.
5. Steik i omn ved 150 °C i om lag 45–60 min.

KOKOTTEGG JOSÉPHINE

12 porsjonar

12 egg
150 g hakka sjampinjong
½ l suprêmesaus
150 g riven kvitost

Framgangsmåte:

1. Legg hakka sjampinjong i smurde kokottformer.
2. Ha i egga.
3. Når egga er halvkokte, tek vi på litt suprêmesaus og riven ost.

EGGERØRE

10 egg
1 dl fløyte
½ ts salt
½ ms graslauk
100 g margarin

Framgangsmåte:

1. Bland saman egg, salt, fløyte og graslauk.
2. Smelt margarin i panne. Bruk middels varme.
3. Hell blandinga i panna. Bruk ei tresleiv og arbeid med eggeblandinga til ho er nesten tørr.

POSJERT EGG FLORENTINE

12 porsjonar

12 posjerte egg

500 g kokt spinat

½ l mornaysaus

riven kvitost

Framgangsmåte:

1. Knus eit egg i ein kopp og ha det forsiktig oppi kokande posjeringsvatn (vatn, eddik og salt).
2. Samle kviten rundt plomma med ein gaffel og posjer i om lag 2–3 minutt. Ta opp egget og legg det i kaldt vatn.
3. Legg opp egga på friske spinatblad som er frest lett i margarin.
4. Dekk med mornaysaus.
5. Dryss på kvitost og gratiner.

REKECOCKTAIL

12 porsjonar

200 g issalat

600 g reinska reker

120 g sjampinjong eller asparges

12 sitronbåtar

cocktailsaus

pynt

Framgangsmåte:

1. Legg salat, reker og sjampinjong lagvis i glaset.
2. Ha litt saus på.
3. Ha ein sitronbåt i kvart glas.
4. Pynt.

Cocktailsaus:

300 g majones
4 ms ketchup/chilisaus
2 cl sherry
1 dl piska kremfløyte
«fortynningsvæske»

Framgangsmåte:

1. Bland saman majones, ketchup/chilisaus og sherry. Tilset kremfløyten.
2. Ha i væske (til dømes agurklake) dersom sausen blir for tjukk.

SKINKEMOUSSE**12 porsjonar**

7 ½ dl aspik

400 g kokt skinke

1 ½ dl béchamelsaus

1 ½ dl smelta aspik

1 ½ dl kremfløyte

12 loffskiver

75 g smør

Framgangsmåte:

1. Kle forma innvendig med aspik.
2. Lag béchamelsaus.
3. Mal skinka.
4. Pisk kremfløyte.
5. Bland skinke, flytande aspik og saus i hurtigmiksar og køyr det til ein fin mos.
6. Avkjøl og bland inn krem.
7. Fyll moussen i formene og set dei på kjøll til moussen er stivna.
8. Dypp formene i kokande varmt vatn i 3–5 sekund, og kvelv moussen på brødkrutongar.
9. Legg opp på fat.

TOMATSHERRY-SILDEDRESSING

1 dl tomatpuré

1 dl sherry

1 dl olje

2 dl farin

Framgangsmåte:

1. Bland alle ingrediensane saman i ein hurtigmiksar. Køyr til ein glatt saus.
2. Hell sausen over sildefiletar som er fint oppdelte.

KYLLINGLEVERPARFAIT**12 porsjonar**

250 g kyllinglever

50 g lauk

250 g smør

¼ dl madeira

1 ts salt

1 ts pepar

25 g pistasienøtter

½ dl kremfløyte

Framgangsmåte:

1. Mariner ingrediensane.
2. Køyr alt i hurtigmiksar til ein farse.
3. La farsen kvile på kjøll i om lag 1 time.
4. Kle ei form med tynne spekkskiver eller aluminiumsfolie. Fyll forma med farse og dekk til med spekkskiver eller aluminiumsfolie.
5. Posjer i vassbad eller i kombidampar.

KONJAKKGRAVA LAKS

1 kg laksefilet med skinn u/bein

3 ts grovmale kvit pepar

½ dl salt

1 dl farin

2 buntar dill

4 ms konjakk

Framgangsmåte:

1. Legg fiskefileten i ein bakke med skinnsida ned.
2. Hell på konjakk og dryss på pepar, salt, sukker og hakka dill.
3. Legg ein fiskefilet oppå med skinnsida opp.
4. Ha eit lett press på fisken.

Snu fisken 2–3 gonger i døgnet. Fisken skal gravast ved 4 °C i 2–4 døgn.

RØYKELAKSQUICHE**12 porsjonar**

200 g kveitemjøl

145 g smør

1 egg

½ ts salt

Fyll:

30 g smør

150 g røykelaks

100 g purrelauk/brokkoli

250 g kvitost

2 dl mjølk

1 dl kremfløyte

4 egg

salt

kvit pepar

Framgangsmåte:

1. Bland saman alle ingrediensane til paideigen. Elt godt saman i maskin.
2. Trykk deigen ut i ei godt smurd paiform.
3. Prikk deigen og forsteik han i 15 min ved 180 °C.

Lag fyll:

4. Skjer laksen i små terningar.
5. Fres opphakka purre og brokkoli i smøret.
6. Bland saman ost, mjølk, fløyte, egg, pepar og salt.
7. Legg laks, purre og brokkoli i paien.
8. Slå eggeblandinga over.
9. Steik i om lag 30 min ved 200 °C.

LAKSETERRIN**12 porsjonar**

300 g reinskoren laksefilet

3 eggeplommer

3 dl kremfløyte

salt

kvit pepar

urter

Garnityr:

lakseterningar

pistasienøtter

grøn asparges

vårlauk

morklar

trøflar

osv.

Framgangsmåte:

1. Kutt laksen i terningar og strø med litt salt.
2. Laksen bør kvile på frys i om lag 30 min.
3. Køyr i foodprosessor saman med salt og krydder, til massen er fin.
4. Spe med eggeplommer og fløyte.

5. Legg blansjerte spinatblad på plastfolie.
6. Ha farsen på spinatblada og tilset garnityr. Rull saman til ei tjukk pølse.
7. Posjer i kombidampar på bioprogram.

I staden for spinatblad kan ein bruke spekk, bacon eller berre plastfolie.

QUICHE LORRAINE

12 porsjonar

DEIG

200 g kveitemjøl

150 g smør

1 egg

½ ts salt

FYLL

30 g smør

150 g bacon

100 g lauk

250 g kvitost

3 dl fløytemjøl

3 egg

salt

pepar

Framgangsmåte:

1. Køyr saman deigen.
2. La han kvile i kjøleskap.
3. Fyll deigen i ei paiform og prikk han godt.
4. Forsteik han på 160 °C i om lag 20 min.

5. Fres bacon og lauk i smør på middels varme.
6. Pisk saman egg og fløytemjøl. Smak til med salt og pepar.
7. Ha i bacon og lauk i paiforma, og ha osten over.
8. Hell over eggeblandinga.
9. Steik ved 150 °C i om lag 45 min.

SALATAR

WALDORFSALAT

2 eple
2 ringar ananas
2 stilker selleristong
100 g druer
1 dl valnøttkjerner
1 dl majones
1 dl piska kremfløyte
4 ts pepar
2 ts sukker

Framgangsmåte

1. Skjer eple og ananas i terningar.
2. Stongselleri i tynne skiver.
3. Del druene i to og ta ut kjernane.
4. Grovhakk valnøttene.
5. Bland alt saman og pynt med druer og valnøtter.

LINSESALAT

3 dl grønne linser
1 raudlauk
3 ts friske urter
1 ts grov sennep
2 ms olivenolje
1 ms vineddik
salt
pepar

Framgangsmåte:

1. Kok linser og avkjøl.
2. Bland i finhakka raudlauk og urter.
3. Visp saman olje, sennep og olje og bland forsiktig i linsene.
4. Smak til.

Denne salaten kan også serverast varm.

RÅKOSTSALAT

12 porsjonar

350 g hovudkål
350 g gulrøter
250 g eple
saft av 2 sitronar
saft av 1 appelsin
1 ms farin
salt

Framgangsmåte:

1. Skjer kålen i tynne strimlar.
2. Rasp gulrøter og eple.
3. Bland sitron og appelsinsaft med farin og salt.
4. Hell over råkosten og bland forsiktig.

AGURKSALAT

12 porsjonar

500 g agurk

9 ms 7 % eddik

9 ms vatn

3 ms sukker

¼ ts salt

3 ms olje

DRESSING

Passar til skaldyr

2 dl majones

1 ms kvitvin

2 ms sitronsaft

1 ms tomatketchup

Smak til med paprika og

worcestershiresaus

Framgangsmåte:

1. Skrell og skjær agurken i tynne skiver.
2. Lag dressing.
3. Legg agurken i ei skål og slå dressing over.

Bland alt godt saman

GULROTSALAT

12 porsjonar

600 g skrelte gulrøter

DRESSING:

saft av 3 sitronar

6 ms vatn

6 ms farin

Framgangsmåte:

1. Riv gulrøtene på eit grovt råkostjern og ha dei i ei skål.
2. Bland saman dressingen og hell han over gulrøtene.

ITALIENSK SALAT

250 g hovudkål

150 g gulrøter

75 g eple

50 g sylteagurk

75 g skinke

250 g majones

Framgangsmåte:

1. Finkutt kålen.
2. Riv gulrøter og eple på eit grovt rivjern.
3. Strimle opp agurk og skinke.
4. Bland inn majones.

TOMATSALAT

12 porsjonar

600 g tomatar

100 g finhakka lauk

Dressing:

¼ dl eddik 7 %

1 dl olje

salt

kvit eller svart pepar

ev. 7–8 basilikumblad

Framgangsmåte:

1. Skjer tomatane i 3 mm tynne skiver.
2. Legg lagvis med hakka lauk.
3. Bland saman dressingen og slå han over.
4. La salaten stå å trekkje ½ time før servering.

GRØNSAKSALAT**12 porsjonar**

100 g kokte poteter

60 g sylta agurk

60 g kokte gulrøter

60 g kokte erter

60 g kokt selleri

300 g majones/rømme
salt

sitronsaft

pepar

worcestershiresaus

Framgangsmåte:

1. Skjer alt i terningar.
2. Bland majones, rømme, salt, sitronsaft, pepar og kryddersaus.
3. Alt skal blandast forsiktig saman.

POTETSALAT

1,5 kg kokte poteter

400 g majones

300 g rømme

½ purrelauk

50 g sylteagurk

worcestershiresaus

tabasco

Framgangsmåte:

1. Kutt potetene i terningar.
2. Bland saman finsnitte purrelauk, finhakka sylteagurk, majones og rømme.
3. Tilset potetterningane og smak til med kryddersausane og eventuelt sylteagurksaft.

SUPPER

ASPARGESSUPPE**12 porsjonar**

400 g frisk asparges (grøn eller kvit)

100 g smør/margarin

110 g kveitemjøl

2,5 l kraft/buljong/aspargeskraft

3 dl kremfløyte

salt

kvit pepar

Veloutésuppe:

Tilset

3 stk. eggeplommer saman med fløyten.

Framgangsmåte:

1. Aspargesen som skal vere garnityr, må kokast **al dente** og kuttast i små bitar, om lag 3 cm lange. Bruk vatnet som aspargesen er kokt i til suppa.
2. Fres avskjer/skrell frå aspargesane i smør/margarin.
3. Tilset kveitemjøl og lag ei lys jamning.
4. Skru av varmen og tilset all krafta.
5. Rør godt om før du set varmen på igjen, og kok opp suppa.
6. La suppa småkoke i minst 30 min før du smakar til, silar, legerer og til slutt tilset aspargesen.

UNGARSK GULASJSUPPE**12 porsjonar**

80 g margarin
500 g finhakka lauk
2 ms paprika
800 g oksekjøt i 1 cm store terningar
100 g tomatpuré
1 ts merian
1 ts karve
1 fedd most kvitlauk
2,5 l kraft
salt
1 kg poteter i terningar
(kan sløyfast eller halverast dersom suppa inngår i ein meny)

Framgangsmåte:

1. Fres lauken i smøret, tilset kjøtet og fres eit par minutt.
2. Tilset krydder, tomatpuré og kraft.
3. Tilset potetene mot slutten av koketida.
4. Kok til kjøtet er møyrt.

LINSESUPPE**12 porsjonar**

600 g linser
4 dl olivenolje
300 g lauk
4 kvitlauksfedd
300 g gulrot
2 boksar hakka tomatar
100 g tomatpuré
1,5 ts oregano
2,5 l kraft/buljong
salt og pepar

Framgangsmåte:

1. Skyl linsene og fyll på vatn i ein kjele til det dekkjer linsene.
2. Kok opp og la det småkoke i 3–4 min.
3. Sil av vatnet.
4. Skjer lauk og gulrot i skiver og fres det i olja.
5. Ha i kvitlauk og linser og resten av ingrediensane. Hell på kraft/buljong.
6. Kok i 20–30 min. til linsene er møyre.
7. Smak til.

TOMATSUPPE**12 porsjonar**

100 g margarin

80 g gulrøter

60 g lauk

40 g selleri

40 g purrelauk

1 fedd kvitlauk

40 g baconsvor

90 g kveitemjøl

250 g tomatpuré

2,5 l kraft

1 ts heil svart pepar

1 laurbærblad

3 dl fløyte

1 ms farin

salt

Framgangsmåte

1. Fres grønsakene og baconsvor i margarin.
2. Tilset mjøl og fres lett.
3. Tilset tomatpuré og rør saman.
4. Tilset kraft og kok opp under omrøring.
5. Kok i om lag 30 min.
6. Sil suppa.
7. Smak til.
8. Leger.

**SUPPE PARMENTIER
(potetpurésuppe)****12 porsjonar**

60 g margarin

100 g lauk

800 g rå skrelte poteter

2 l kraft/buljong

salt

kvit pepar

Garnityr:

BRØDKRUTONGAR

12 skiver loff

75 g margarin/smør

Framgangsmåte

1. Fres hakka lauk og oppskorne poteter i margarin (eller smør).
2. Tilset kraft og kok til potetene er heilt møyre.
3. Passer suppa.
4. Smak til.
5. Sil suppa.

Del opp skivene i terningar og rist dei sprø og gylne i steikjepanne med margarin/smør.

CONSOMMÉ CÉLESTINE

12 porsjonar

500 g male storfekjøt

100 g gulrøter

100 g lauk

60 g selleri

80 g purrelauk

6 eggekviter

1 ts heil svart pepar

1 laurbærblad

2 ms tomatpuré

3,5 l kraft/buljong

PANNEKAKER

12 porsjonar

2 egg

80 g kveitemjøl

2 dl mjølk

1 ms hakka persille

30 g smelta smør

salt

Framgangsmåte:

1. Bland saman oppkutta grønsaker, eggekviter og grovmale kjøt i ein kjele.
2. Hell over kald kraft og ev. krydder.
3. Varm opp væska til ho begynner å koke.
4. Merk! Rør i blandinga heile tida til «klaringa» flyt opp. Då må du **ikkje** røre lenger.
5. La buljongen småkoke i om lag 1 time.
6. La buljongen kvile i om lag 15 min.
7. Sil forsiktig gjennom klede eller filter. Degraisser om nødvendig.
8. Smak til.

Garnityr:

Steik tynne pannekaker.

Dryss på hakka persille og rull hardt saman.

Skjer i tynne skiver og ha i suppa ved servering.

MULLIGATAWNYSUPPE**12 porsjonar**

100 g margarin/smør

60 g lauk

60 g eple

1,5 ms karri

110 g kveitemjøl

2,5 l hønsekraft

3 dl kremfløyte

salt

Garnityr:

100 g kokt ris

150 g kokt hønsekjøtt

Framgangsmåte:

1. Hakk opp eple og grønnsaker i terningar og fres det i margarin/smør.
2. Tilset karri og fres han.
3. Tilset mjøl og fres det.
4. Spe med kraft.
5. Kok i om lag 45 min.
6. Sil suppa og leger med fløyte.

Garnityr:

Kokt ris og hønsekjøtt i julienne.

SPINATSUPPE**12 porsjonar**

100 g smør

80 g gulrøter

60 g lauk

40 g selleri

40 g purrelauk

90 g kveitemjøl

2,3 l kraft/buljong

1 ts heil svart pepar

600 g kokt, hakka spinat

1 fedd kvitlauk

salt

Legering:

3 dl kremfløyte

Framgangsmåte:

1. Fres dei grovkutta grønsakene i margarin.
2. Tilset kveitemjøl og fres lett.
3. Tilset kraft og rør mens blandinga kokar opp.
4. Småkok i 30 min.
5. Fres oppkutta spinat i ein ny kjele.
6. Sil suppa over spinaten og kok opp.
7. Bruk stavmiksar eller passer suppa.
8. Leger.
9. Tilset garnityr: Hardkokt egg eller brødkrutongar.

SJAMPINJONGSUPPE**12 porsjonar**

110 g margarin/smør

110 g kveitemjøl

2,5 l kraft/buljong

600 g frisk sjampinjong

50 g lauk

3 dl kremfløyte

salt

kvit pepar

Veloutésuppe:

Tilset 3 eggeplommer saman med fløyten.

Framgangsmåte:

1. Kutt opp sjampinjong og lauk.
2. Fres halvparten av sjampinjongen og lauken i margarin.
3. Tilset kveitemjøl og fres lett.
4. Tilset kraft og kok opp under omrøring.
5. Kok i om lag 30 min.
6. Bruk stavmiksar og mos sjampinjongen i suppa.
7. Sil og smak til.
8. Leger.
9. Resten av sjampinjongen skal du dele i skiver, frese lett og tilsetje som garnityr.

ERTEPURÉSUPPE**ST. GERMAIN****12 porsjonar**

350 g tørre grønne erter

60 g lauk

½ ts timian

2 l kraft/buljong

salt

kvit pepar

Legering:

3 dl kremfløyte

Garnityr

200 g friske/frosne erter

brødkrutongar

Framgangsmåte:

1. Legg ertene i bløt dagen i førevegen.
2. Kok ertene i buljong saman med lauken.
3. Når ertene er heilt møyre, skal ein mose suppa til ein jamn konsistens.
4. Smak til og leger.
5. Tilset ertene og server brødkrutongar ved sidan av.

BLOMKÅLSUPPE

12 porsjonar

800 g blomkål (tre små)
50 g lauk
100 g margarin/smør
110 g kveitemjøl
2,5 l lys kraft / blomkålkraft
3 dl fløyte
kvit pepar
salt

Framgangsmåte:

1. Del opp blomkålen i fine bukettar.
2. Kok dei passe møyre. Ta vare på krafta.
3. Fres avskjer og lauk i margarin. Tilset mjøl og fres lett.
4. Spe med blomkålkraft / lys kraft og rør mens suppa koker opp.
5. Kok i om lag 30 min.
6. Sil og smak til.
7. Leger.
8. Tilset blomkålbukettane som garnityr.

NORSK FISKESUPPE

12 porsjonar

120 g margarin/smør
120 g kveitemjøl
120 g lauk, finhakka
2,5 l fiskekraft
150 g gulrøter
100 g sellerirot
100 g purrelauk
3 dl fløyte / crème fraîche / rømme
salt
kvit pepar
(sukker, syre)

Framgangsmåte:

1. Fres lauken i margarin.
2. Tilset kveitemjølet.
3. Spe med fiskekrafta.
4. Kok i om lag 30 min.
5. Leger med rømme.

Garnityr: gulrot, purrelauk og sellerirot kutta i julienne (blansjert).

Som ekstra garnityr kan ein bruke reker, små fiskebollar, crabsticks eller kokt fisk.

PURRELAUKSUPPE**12 porsjonar**

300 g purrelauk
100 g margarin/smør
110 g kveitemjøl
2,5 l lys kraft/buljong
3 dl kremfløyte
salt
kvit pepar

Framgangsmåte:

1. Vask og reins purrelauken og kutt han i ringar.
2. Fres halvparten av purrelauken i margarin.
3. Tilset kveitemjøl og fres lett.
4. Tilset kraft og kok opp under omrøring.
5. Kok i om lag 30 min.
6. Bruk stavmiksar og mos purrelauken i suppa.
7. Sil og smak til.
8. Leger.
9. Fres resten av purrelauken lett og tilset han som garnityr.

SELLERIKREMSUPPE**12 porsjonar**

300 g rotselleri
100 g margarin/smør
110 g kveitemjøl
2,5 l lys kraft/buljong
3 dl kremfløyte
salt
kvit pepar

Framgangsmåte:

1. Vask og reins rotsellerien og kutt han i ringar.
2. Fres halvparten av rotsellerien i margarin.
3. Tilset kveitemjøl og fres lett.
4. Tilset kraft og kok opp under omrøring.
5. Kok i om lag 30 min.
6. Bruk stavmiksar og mos rotsellerien i suppa.
7. Sil og smak til.
8. Leger.
9. Fres resten av rotsellerien lett og tilset han som garnityr.

**FISKECONSOMMÉ
BRUNOISE****12 porsjonar**

600 g fiskekjøt

40 g lauk

20 g purrelauk

20 g sellerirot

40 g gulrot

persillestilker

8 eggekviter

3 l fiskekraft

Garnityr:

200 g assorterte grønnsaker brunoise

Framgangsmåte:

1. Bland saman oppkutta grønnsaker, eggekviter og grovmale fiskekjøt i ein kjele.
2. Hell over kald kraft og ev. krydder.
3. Varm opp væska til ho begynner å koke.
4. Merk! Rør i blandinga heile tida til «klaringa» flyt opp. Då må du **ikkje** røre lenger.
5. La buljongen småkoke i om lag 1 time.
6. La buljongen kvile i om lag 15 min.
7. Sil forsiktig gjennom klede eller filter. Degraisser om nødvendig.
8. Smak til.

KREMSUPPE AGNÈS SOREL**12 porsjonar**

400 g sjampinjong

5 dl béchamelsaus

7 ½ dl hønsevelouté

7 ½ dl hønsekraft

2 ½ dl kremfløyte

salt

kvit pepar

Garnityr:

Smørdampa sjampinjongskiver

Oksetunge/skinke i julienne

Hønsekjøtt i julienne

Framgangsmåte:

1. Kjør soppen i kjøkenmaskin til ein findelt masse.
2. Bland saman sjampinjong, béchamelsaus, hønsevelouté og hønsekraft og kok i om lag 10 min.
3. Passer suppa.
4. Leger suppa og smak ho til.
5. Tilset garnityret.

SUPPE BORSJ**12 porsjonar**

250 g raudbetar

75 g bacon

40 g tomatpuré

2,5 l kraft/buljong

125 g gulrøter

60 g sellerirot

75 g purrelauk

60 g lauk

60 g hovudkål

salt

pepar

1 stk. laurbærblad

2 dl crème fraîche

eddik

farin

Framgangsmåte:

1. Kok opp buljong.
2. Skjer bacon og grønnsaker (unnateke raudbetane) i julienne og fres dei i litt olje.
3. Sil buljongen over bacon og grønnsaker.
4. La suppa småkoke/trekkje i 30 minutt.
5. Tilset raudbetar i julienne mot slutten av koketida.
6. Smak til med raudbetesaft, eddik og farin (ev. salt og pepar).
7. Server crème fraîche a part eller som ein klatt i suppa.

GUL ERTESUPPE**12 porsjonar**

400 g gule tørre erter

80 g finhakka lauk

1 ts timian

100 g gulrøter

100 g selleri

100 g purrelauk

2,3 l salt kjøtkraft eller buljong

Framgangsmåte:

1. Legg ertene i bløt natta over.
2. Hell bort bløtingsvatnet og fyll på nytt, så mykje at det dekkjer ertene.
3. Kok opp på sterk varme. Skum.
4. Tilset lauk og timian. Reduser varmen og la ertene koke på svak varme til dei er møyre (om lag 1 ½ time).
5. Fyll på vatn om nødvendig.
6. Skjer grønsakene i terningar på ½ cm.
7. Når ertene er møyre, fyller du på med saltkjøtkraft. Kjenn på smaken, slik at ikkje suppa blir for salt.
8. Rør i suppa med ein visp, for å få bort mest mogeleg erteskal.
9. Ha i grønsakene og la dei koke med i suppa til dei er møyre.
10. Smak til med salt og pepar.

OKSEHALESUPPE**12 porsjonar**

2 kg oksehalar

30 g smør/margarin

4 dl kvitvin

3 l vatn

60 g lauk

bouquet garni

Jamning:

80 g smør

80 g kveitemjøl

2 l oksekraft

1 ts tomatpuré

Garnityr:

oksehalekjøt

150 g sjampinjong

Til slutt:

30 ml konjakk

30 ml madeira

Framgangsmåte:

1. Brun beina og ha dei i ein kjele.
2. Deglaser panna med kvitvin.
3. Hell på vatn og kok vidare som brun kraft.
4. Lag brun jamning og tilset den brune oksehalekrafta (ta ut oksehalane).
5. Kok opp under omrøring.
6. Kok i om lag 30 min.
7. Sil suppa.
8. Finkutt garnityret før du tilset det i suppa.
9. Smak til med konjakk og madeira.

GRATINERT FRANSK**LAUKSUPPE****12 porsjonar**

1 kg lauk

80 g smør/margarin

2,3 l buljong/kraft

1 fedd kvitlauk

½ ts timian

salt

kvit pepar

12 loffskiver

klara smør/margarin

150 g riven ost

Framgangsmåte:

1. Kutt lauken i tynne **skiver**
2. Smelt smør i ein kjele og fres lauken til han er blank og litt gyllen.
3. Fyll på med buljong, tilset krydder og kok opp.
4. La suppa småkoke under lok, til lauken er møyr (om lag 45 min).
5. Gjer klar loffskivene.
6. Stikk ut rundingar med ein diameter på 8 cm. Smørsteik.
7. Når suppa er ferdig, skal ho smakast til med salt og pepar.
8. Gratiner loffskivene med ost.
9. (Ein kan leggje loffskivene i suppekoppen og gratinere dei, eller gratinere dei før ein legg dei i suppekoppen.)

MINESTRONESUPPE**12 porsjonar**

50 g smør

60 g finhakka lauk

50 g bacon (3 mm terningar)

150 g gulrøter paysanne

100 g sellerirot paysanne

100 g purrelauk paysanne

100 g tomatpuré

1 fedd mosa kvitlauk

1 ts oregano

1 ss hakka persille

2,3 l buljong/kraft

salt

pepar

40 g spagetti

Framgangsmåte:

1. Fres baconterningane i om lag 2–3 minutt.
2. Tilset grønsakene og fres i om lag 3 minutt til.
3. Tilset krydder og buljong.
4. Kok opp og la suppa koke i om lag 20 minutt.
5. Brekk spagettien i små bitar og kok han i lettsalta vatn i om lag 10 minutt.
6. Smak til suppa og tilset spagetti og hakka persille.

<p>SUPPE (til ferskt kjøt) 12 porsjonar</p> <p>100 g gulrot i julienne 100 g hovudkål i julienne 50 g purrelauk i julienne 20 g sellerirot i julienne 2,5 l buljong (ferskjøtkraft) salt pepar</p>	<p>Framgangsmåte:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Kutt opp grønsakene.2. Sil krafta som du har kokt kjøtet i.3. Smak krafta til.4. Tilset grønsakene og la dei få eit oppkok i suppa.
<p>SKOGSOPPSUPPE 12 porsjonar</p> <p>50 g margarin 100 g lauk 600 g sopp (kantarell, østers, sjampinjong) 1 dl kvitvin 2 l kraft 20 g maisenna / 0,5 dl kaldt vatn 3 dl kremfløyte / crème fraîche</p>	<p>Framgangsmåte:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Fres lauk og sopp i margarinen.2. Hell på kvitvin og reduser til om lag halv mengde.3. Hell på kraft og kok suppa.4. Jamn med maisennajamning.5. Smak til.6. Leger med kremfløyte eller crème fraîche.

FISK

FISKEFILET ORLY**12 porsjonar**

1,5 kg reinskoren fiskefilet
kveitemjøl, salt og pepar
1 porsjon frityrdeig

Framgangsmåte:

1. Fisken kan marinerast. (2 dl vatn, ½ dl olje, saft av 3 sitronar, litt finhakka lauk, salt, pepar og persille)
La fisken liggje i marinaden i minst 1 time.
2. Lag frityrdeig.
3. Tørk fisken godt og dypp han i kveitemjøl. (Har du ikkje marinert fisken, må du tilsetje salt og pepar i kveitemjølet.)
4. Dypp fisken i frityrdeig.
5. Steik i frityr.
6. Legg opp på papirserviett med persille frit.

SALT OG PEPARBLANDING

125 g salt
10 g male pepar

**MJØLBLANDING TIL
STEIKING**

250 g kveitemjøl
50 g salt og peparblanding

BACALAO**12 porsjonar**

1,2 kg utvatna klippfisk fri for skinn og bein

1,5 kg poteter i skiver

300 g lauk

4 raude paprika

4 fedd kvitlauk

3 dl tomatpuré

½ ts pepar

¼ ts spansk pepar (kan sløyfast)

5 dl varmt vatn

5 dl olje

Framgangsmåte:

1. Plukk fisken fri for bein.
2. Legg alt lagvis i ein kjele.
3. Tilset vatn og olje til slutt.
4. Kok forsiktig opp.
5. Set lok på kjelen, og la han stå på rist på omnen.
6. Kok på svak varme i 1–2 timar.
7. Smak eventuelt til med salt.
8. Ikkje rør i kjelen, berre «rist» han for å hindre at bacalaoen brenn seg fast.

STEIKT FISK**12 porsjonar**

Heil fisk 3600 g

Fiskefilet 2400 g

mjølblanding eller panering til steiking

Framgangsmåte:

1. Skjer fileten i porsjonsstykke. Vend i steikjemjøl eller paner.
2. Steik i klara margarin på middels sterk varme.

MANDELSTEIKT**LAKSEFILET****12 porsjonar**

2 kg skinn og beinfri laksefilet
steikjemjøl

egg

høvla mandlar

Framgangsmåte:

1. Skjer fileten i porsjonsstykke.
2. Paner i steikjemjøl, egg og mandlar.
3. Steik i klara margarin på middels sterk varme.

**KVITSØYKOMLE I
FISKESUPPE****12 porsjonar**

1,2 kg hysefilet

6 dl H-mjøl

2 ms kveitemjøl

2 ms potetmjøl

2 egg

2 ms salt

1 ts kvit pepar

2 ts ingefær

2 ts muskat

smør

SUPPE**12 porsjonar**

2 l fiskekraft

120 g margarin

120 g kveitemjøl

4 dl fløyte

150 g gulrøter

100 g kålrot

50 g sellerirot

100 g purrelauk

persille

Framgangsmåte:

1. Sjå framgangsmåten for fiskefarse, og lag ut frå oppskrift.
2. Form komlene som tennisballar.
3. Dytt eit lite stykke smør inn i kvar komle.
4. Legg komlene i kald fiskekraft og kok opp. Dei skal trekkje i 10–15 min.
5. Ta komlene ut av krafta.

Suppe:

6. Lag jamning av margarin og mjøl og spe med fiskekrafta. Kok i 10 min.
7. Tilset grønsaker kutta i julienne.
8. La grønsakene trekkje i suppa.
9. Leger med kremfløyte.
10. Legg komlene i suppa.
11. Dryss på hakka persille like før servering.
12. Til retten serverer ein kokte poteter, smelta smør og flatbrød.

KOKT FISK I SKIVER**12 porsjonar**

1400 g fiskeskiver

Fiskekraft 2 eller 3

Framgangsmåte

1. Kok opp fiskekrafta.
2. Ha i fiskeskivene og la dei trekkje til ryggbeinet losnar.

HEILKOKT FISK

Halvfeit eller feit fisk frå lakse- eller flyndrefamilien.

Fiskekraft 4

Framgangsmåte

1. Legg fisken i kald kraft. Kok opp.
2. La fisken trekkje til temperaturen ved ryggbeinet er 72 °C.

<p>KOKT KLIPPFISK 12 porsjonar</p> <p>1,2 kg klippfisk vatn</p>	<p>Framgangsmåte:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Del fisken i porsjonsstykke og legg han i vatn i om lag eitt døgn (avhengig av saltmengda).2. Reins fisken mest mogeleg og la han trekkje i vatn i om lag ½ time.
<p>FISKEKRAFTER (COURT-BULJONG)</p> <p>1. Lettsalta fisk:</p> <p>vatn</p> <p>2. Fersk fisk som t.d. torsk:</p> <p>vatn, salt ½ dl per l og 1 ts eddik per l vatn</p> <p>3. Feit fisk som makrell, laks og aure:</p> <p>vatn, salt 25 g per l, sitron</p> <p>4. Damfisk og feit fisk heilkokt:</p> <p>2 ½ l vatn, 50 g salt, 1 ¼ dl eddik, 250 g lauk, 300 g gulrot, persillekvast, 15 stk. heil pepar, 1 laurbærblad og timian</p> <p>5. Piggvar, steinbit og liknande:</p> <p>vatn, salt, pepar, mjølk og eddik eller sitron</p>	

FISKEGRATENG**12 porsjonar**

70 g smør

70 g kveitemjøl

6 dl mjølk

800 g beinfri plukkfisk

100 g makaroni

5 egg

salt

kvit pepar

malen muskat

brødrasp

Framgangsmåte:

1. Lag ein tjukk béchamelsaus.
2. Ta han av varmen og tilset eggeplommene, kokt makaroni og fisken.
3. Smak til.
4. Stivpisk eggekvitene og bland dei forsiktig inn i gratengen.
5. Fyll gratengen i ei smurd eldfast form, og strø med griljermjøl.
6. Steik i 45 min ved 200 °C.

FISKEKROKETTAR**12 porsjonar**

3 plater gelatin

80 g smør

80 g kveitemjøl

4 dl mjølk

2 egg

700 g beinfri kokt fisk

salt

malen muskat

Til panering:

kveitemjøl

3 egg eller 2 dl eggekvite

brødrasp

Framgangsmåte:

1. Legg gelatinen i bløt.
2. Lag béchamelsaus.
3. Ha i gelatinen.
4. Tilset egg og fisk.
5. Fyll massen i ein sprøytepose og sprøyt ut pølser som er om lag 2–3 cm tjukke.
6. Del i 7 cm lange pølser.
7. Set dei kaldt (gjerne på frys).
8. Paner og steik i frityr.

**POSJERT FISKEFILET
INDIENNE****12 porsjonar**

1, 5 kg reinskoren fiskefilet

150 g smør

60 g finhakka lauk

2 dl kvitvin

3 dl fiskekraft

salt

kvit pepar

sitronsaft

karrisaus

Ris Pilaff

Framgangsmåte:

1. Skjer fileten i porsjonsstykke.
2. Legg han i smurd form (gastronormbakke).
3. Dynk filetane med sitronsaft og ha på salt og pepar. Hell på kvitvin og kraft.
4. Set forma i kombidampar på posjeringsprogram ved temperatur på 70 °C. Fisken er ferdig etter om lag 8–10 min. (Vanleg steikjeovn: Dekk forma med aluminiumsfolie. Omnstemperatur: 170 °C i om lag 30 min.)
5. Lag karrisaus og server til.

FARSERT BREIFLABB
12 porsjonar

1,2 kg breiflabbfilet

400 g laksefarse

salt

kvit pepar

Laksefarse:

250 g reinskoren laksefilet

2 eggeplommer

2 ½ dl kremfløyte

salt

kvit pepar

Framgangsmåte:

Skjer eit snitt på 2–3 cm midt i fileten, som går gjennom fileten på langs. Sprøyt fiskefarse inn i holet på fileten. Posjer i kombidampar eller damp i kjele.

Laksefarse:

Merk! Alt må vere iskaldt når du startar.

1. Bland laks og litt salt og køyr dette seigt.
2. Spe med fløyte og eggeplommer.
3. Smak til.

FISKEFARSE**12 porsjonar**

1 kg reinskoren fisk

1 l H-mjølkk

100 g potetmjøl

30 g salt

2 g kvit pepar

2 g muskat

2 egg

50 g klara margarin

Tilset 50 g potetmjøl ekstra til bollar.

Framgangsmåte:

Alle ingrediensane må vere kalde.

1. Ha fisk og salt i kjøkenmaskin og køyr dette seigt (om lag eitt min).
2. Tilset krydder.
3. Spe med iskald mjølk, litt om gongen til du har om lag 3 dl igjen.
4. Tilset egg og potetmjøl.
5. Er farsen for fast, tilset du resten av mjølka.
6. Tilset klara margarin.

**BASILIKUMMARINERT
LAKSEFILET****12 porsjonar**

2 kg skinn og beinfri laksefilet

1 potte frisk basilikum

3–4 dl olivenolje

salt

pepar

Framgangsmåte:

1. Skjer fisken i porsjonsstykke.
2. Legg fileten på brett eller i bakke.
3. Pensle med olje tilsett finhakka basilikum.
4. Ha på salt og kvit pepar.
5. Bak i omn på 180–200 °C i om lag 8–10 min.

SEIBIFF**12 porsjonar**

100 g smør/margarin

100 g kveitemjøl

2 l fiskekraft

1,8 kg skinn- og beinfri seifilet

steikjemjøl

klara margarin (smør)

500 g steikt løk

Framgangsmåte:

1. Lag brun fiskesaus. Kok i om lag 30 minutt.
2. Skjer fisken i passelege serveringsstykke og vend han i steikjemjøl.
3. Steik i klara margarin.
4. Legg fiskefileten i ei eldfast form og legg steikt lauk over.
5. Slå sausen over.
6. Dekk forma med aluminiumsfolie og set ho i steikjeomnen i om lag 30 min. ved 160 °C.

POSJERT FISKEFILET**12 porsjonar**

1,2 kg fiskefilet

50 g smør

60 g finhakka lauk

sitronsaft

salt og kvit pepar

2,5 dl kvitvin/fiskekraft

Lydia:

Server med kvitvinsaus og garner med reker og asparges.

Metternich:

Server med kremsaus smakt til med paprika og garnert med trøffelskiver.

Bonne Femme:

Server med kvitvinsaus og garner med sjampinjong i skiver og hakka persille.

Framgangsmåte:

1. Skjer fileten i porsjonsstykke.
2. Legg han i smurd form (gastronormbakke).
3. Dynk filetene med sitronsaft og ha på salt og pepar. Hell på kvitvin og kraft.
4. Set forma i kombidampar på posjeringsprogram ved temperatur på 70 °C. Fisken er ferdig etter om lag 8–10 min. (Vanleg steikjeovn: Dekk forma med aluminiumsfolie. Omnstemperatur: 170 °C i om lag 30 min.)

KJØT

FARSERT LAMMEBOG**12 porsjonar**

1,8 kg lammebog

om lag ½ kg lammefarse

salt

kvit pepar

Framgangsmåte:

1. Bein ut lammebogen.
2. Fyll farsen i bogen og bind han opp.

Krydre og steik som lammesteik.

FLAMBERT PEPARBIFF**12 porsjonar**

1,8 kg indre- eller ytrefilet av okse

knust pepar

salt

100 g smør/margarin

Framgangsmåte:

1. Frå kjøkenet kjem biffen nesten ferdigsteikt.
2. Brun smøret gyllent i flamberingspanna. Legg i biffen og krydre godt med nykverna pepar. Tilset lauk og garnityr.
3. Flamber biffen og garnityret med konjakk, og legg det på varme tallerkar.
4. Deglaser panna med demi glace og tilset fløyte / crème fraîche.

Mise en place servitør:

6 cl konjakk

60 g smør

50 g finhakka lauk

50 g finhakka paprika

2 dl fløyte/crème fraîche

8 dl demi-glace

peparkvern

LEVER I FLØYTESAUS**12 porsjonar**

1,8 kg okselever

steikjemjøl

1 l brun saus

2 dl fløyte

Framgangsmåte:

1. Lag vanleg brun grunnsaus.
2. Reins levra.
3. Skjer ho i skiver, om lag 1 ½ cm tjukke.
4. Vend i steikjemjøl og steik lett på kvar side.
5. La levra trekkje litt i sausen.
6. Tilset fløyte.
7. Smak til.

BEINLØSE FUGLAR**12 porsjonar**

2400 g kjøtfarse

oksemerg

finhakka lauk

salt

kvit pepar

allehande

Framgangsmåte:

1. Form kjøtfarsen som avlange kjøtkaker og fyll han med oksemerg, hakka lauk, og krydre med salt, pepar og allehande.
2. Steik og trekk som kjøtkaker.

KÅLRULETTAR**12 porsjonar**

2400 g kjøtfarse

kokte hovud-/savoykålblad

baconskiver

3 l brun saus

Framgangsmåte:

1. Kok ½ kg kål i om lag 15 min. Avkjøl i kaldt vatn og plukk blada frå kvarandre.
2. Lag til avlange kjøtkaker og pakk dei inn i kålblada. Legg dei så i smurd bakk med ein klatt smør eller ei skive bacon over.
3. Set ruladane i steikjeomn ved
4. 150 °C og steik til dei har fått litt farge; om lag 45 min.
5. Dekk ruladane med brun saus og la dei trekkje i om lag 15 min.

KJØTKAKER**12 porsjonar**

1,5 kg male storfekjøtt

35 g salt

7,5 dl mjølk

75 g potetmjøl

 $\frac{3}{4}$ ts pepar

30 g lauk

KJØTBOLLAR/PUDDING**12 porsjonar**

1,1 kg male storfekjøtt

400 g male spekk

100 g potetmjøl

 $\frac{3}{4}$ ts malen muskat

40 g salt

300 g is

 $\frac{3}{4}$ l mjølk**Framgangsmåte:****Kjøtfarse**

1. Merk: Alle ingrediensane MÅ vere KALDE.
2. Tilset salt i det malne kjøttet, og arbeid det seigt i maskin.
3. Spe forsiktig med $\frac{2}{3}$ av mjølka.
4. Tilset potetmjøl.
5. Spe inn resten av mjølka.
6. Tilset pepar og lauk.
7. Form til runde kaker og steik dei brune på panna.
8. Trekk i om lag 30 min i brun saus.

Framgangsmåte:

1. Ha kjøtt, spekk og salt i hurtighakke.
2. Køyr det seigt. Spe med is og væske.
3. Tilset mjølet mot slutten av speinga.
4. Tilset krydder.

**KYLLINGSAUTÉ
BONNE FEMME****12 porsjonar**

3 kyllingar

salt

kvit pepar

60 g smør

300 g bacon

300 g smålauk

2 dl kvitvin

1,3 l espagnolesaus

Framgangsmåte:

1. Del kyllingen i 2 bryst, 2 legger og 2 lår.
2. Lag saus.
3. Brun avskjeret og la det koke med i sausen.
4. Krydre kyllingen og brun han lett på panne.
5. Deglaser med kvitvin.
6. Sil sausen over kjøtet og la det trekkje i sausen i om lag ½ time.
7. Legg på fat med rista bacon i terningar, rista smålauk og slottspoteter.

STEIKT KYLLING**12 porsjonar**

3 kyllingar

salt

kvit pepar

50 g margarin/olje

Framgangsmåte:

1. Kyllingen kan bindast opp, penslast med olje/
2. margarin, krydrast og steikjast heil i omn.

BRESERT OKSESTEIK**12 porsjonar**

2,3 kg oksekjøt frå lår eller bog

salt

pepar

40 g margarin

120 g lauk

120 g gulrøter

60 g sellerirot

60 g purrelauk

40 g smør

1,5 l brun saus

2 ts heil svart pepar

½ ts timian

1 laurbærblad

ROASTBIFF**12 porsjonar**

2 kg oksekjøt (møyrbrad, flatbiff, entrecôtekam)

salt

pepar

40 g margarin

Framgangsmåte:

Bind opp kjøtet. Krydre med salt og pepar.

Brun godt i panne.

Legg kjøtet i ein kjele saman med oppkutta grønsaker og krydder.

Slå over brun saus.

Kok opp og legg på lokk.

Set kjelen i steikjeomn ved 160 °C.

Når kjernetemperaturen i kjøtet er om lag 70 °C, er kjøtet ferdig.

Smak til sausen og sil han.

Merk! I staden for å bresere kjøtet i brun saus kan du bruke kraft. Då lagar du brun saus etter at kjøtet er ferdig bresert.

Framgangsmåte:

Bind opp kjøtet.

Brun i panne.

Krydre.

Set i steikjeomn ved 160 °C til kjernetemperaturen er 55 °C.

La kjøtet kvile i minimum 15 min.

FÅRIKÅL**12 porsjonar**

2 kg beinfritt fåre- eller lammekjøt

2,5 kg kjøt med bein

3 kg hovudkål

2 ms heil, svart pepar

salt

2,5 l vatn

70 g smør

70 g kveitemjøl

BØNNER OG BACON

1,5 kg brune bønner

1,5 dl eddik 7 %

180 g farin

15 g salt

300 g tomatpuré

3 ts sennep

300 g bacon

Framgangsmåte:

Skjer kjøtet i bitar og set det over i vatn med salt og pepar.

Kok opp og SKUM.

Kok vidare i om lag 30 min.

Skjer kålen i BÅTAR medan kjøtet kokar.

Legg lammekjøt og kål lagvis i ein kjele.

Lag ein veloutésaus av krafta.

Sil sausen over kjøt/kål og kok vidare til kjøtet er møyrt (om lag 1 time).

La peparposen vere med under heile kokinga.

Framgangsmåte:

Legg bønnene i kaldt vatn natta over.

Set bønnene på kok i nytt vatn og småkok dei i om lag 1 ½ time.

Baconsvor skal kokast med.

Hugs å skumme av bønnene og etterfyll med vatn etter kvart som vatnet fordampar i kjelen.

Kutt baconet i små terningar og sprøsteik det.

Ha eddik, farin, salt, tomatpuré, sennep og baconfeitt i bønnene.

Smak til.

Dryss over baconet før servering.

LAMMEFRIKASSÉ**12 porsjonar**

2 kg beinfritt lammekjøtt

1,8 l vatn eller lys kraft

100 g gulrøter

100 g lauk

50 g selleri

60 g purrelauk

1 ts heil svart pepar

1 laurbærblad

salt

80 g smør

80 g kveitemjøl

2 dl kremfløyte

Garnityr:

150 g gulrøter

150 g selleri

150 g frosne erter

150 g blomkålbukettar

Framgangsmåte:

Skjer kjøtet i bitar og set det over i kaldt vatn med salt og grønnsaker.

Kok opp og skum.

(Du kan òg setje kjøtet over i kokande vatn, men då må du passe på å ikkje ha for mykje i om gongen.)

Kok i om lag 1 ½ t eller til det er møyrt.

Gjer klart garnityret.

Lag veloutésaus av krafta.

Legg opp kjøtet i sausen, og legg garnityret over.

**GLASERT
HAMBURGARRYGG
12 porsjonar**

2,5 kg røykt svinekam

60 g sennep

100 g farin

**REINSDYRSTEIK
12 porsjonar**

2,3 kg beinfritt reinsdyrkjøtt frå lår

salt

pepar

40 g matfeitt

**OKSETOURNEDOS
12 porsjonar**

12 tournedos à 110 g

12 brødkrutongar

40 g matfeitt

salt

pepar

Framgangsmåte:

Dampkok i kjele eller i kombidampar til kjernetemperaturen er om lag 55 °C.

Bland saman farin og sennep, og smør det på overflata av svinekammen.

Set han i steikjeomnen ved 270 °C til kjernetemperaturen er 55 °C.

Framgangsmåte:

Steik som roastbiff eller breser som oksesteik.

Framgangsmåte:

Bind opp kjøtet og steik det på varm panne så lenge på den eine sida at celledsafta så vidt begynner å trenge opp.

Snu kjøtet og steik til celledsafta begynner å trenge gjennom steikjeskorpa.

Snu stykket igjen og trekk panna av varmen. Etter eit par minutt kvile er kjøtet klart til servering.

Legg opp på rista brødkrutong.

WIENERSNITSEL**12 porsjonar**

1,2 kg kalveplomme

salt

kvit pepar

panering

70 g smør

Garnityr:

12 sitronskiver

12 ansjosfiletar

6 ts kapers

persille

KALVESNITSEL**CORDON BLEU****12 porsjonar**

1,1 kg kalveplomme

12 skiver kokt skinke

12 skiver kvitost

panering

200 g smør

12 sitronbåtar

Framgangsmåte:

Skjer kjøtet i stykke på 100 g.

Bank ut.

Paner.

Steik på middels varme i klara margarin.

Server med garnityr.

Framgangsmåte:

Skjer kjøtet i stykke på 100 g. Bank det.

Legg ei skive ost og skinke på snitselen. Brett saman og paner.

Steik på middels sterk varme i klara margarin.

Server med sitronbåtar.

LAMMESTEIK**12 porsjonar**

2,3 kg beinfritt lammelår

½ bunt persille

2 ts rosmarin

2 fedd kvitlauk

salt

pepar

40 g matfeitt

ev. «dei fire store»

HEILSTEIKT ENTRECÔTE**12 porsjonar**

2 kg reinskoren entrecôtekam

salt, pepar

60 g matfeitt

Framgangsmåte:

Fjern overflødig fett frå kjøtet.

Hakk persille og kvitløk og bland inn litt rosmarin, salt og pepar.

Fordel fyllet inni steika og bind steika opp.

Gni steika inn med salt, pepar og rosmarin.

Legg steika i ein bakke saman med dei «fire store».

Set steika i omn ved 160 °C til kjernetemperaturen er 65–70 °C.

Framgangsmåte:

Steik som roastbiff.

KALVEFILET OSCAR**12 porsjonar**

1,8 kg kalvefilet

240 g hummarkjøt

720 g frisk asparges

6 dl choronsaus

100 g smør

salt

kveitemjøl

(i staden for hummarkjøt kan vi bruke krepsehalar eller reker)

(i staden for kalvefilet kan vi bruke svinefilet)

UNGARSK GULASJ**12 porsjonar**

2 kg oksekjøt frå bog eller høgrygg

salt

pepar

100 g margarin

1 kg lauk

3 ms paprikapulver

60 g tomatpuré

1,5 l kraft

2 fedd most kvitlauk

2 ts karve 2 ts merian

Framgangsmåte:

Skjer kjøtet i om lag 80 g store stykke. Krydre kjøtet, vend det i mjøl og steik til det er nesten gjennomsteikt.

Legg opp fileten på brødkrutongar. Legg dampkokte aspargestoppar og hummarkjøt som er frest i litt smør, oppå kalvefileten.

Napper kalvefileten med choronsaus.

Framgangsmåte:

Skjer kjøtet i terningar, 2 x 2 cm
Skjer lauken i skiver.

Fres lauken i margarin.

Tilset kjøtet og fres det med eit par minutt.

Tilset resten av ingrediensane og la det koke i om lag 2 timar.

Smak til med salt og pepar.

SVINESAUTÉ ORIENTALE**12 porsjonar**

1,5 kg svin, ytrefilet

salt

pepar

40 g margarin til bruning

40 g smør

100 g lauk

100 g lauk

100 g eple

150 g frisk paprika

½ ms karri

½ ms paprikapulver

5 dl fløyte

8 dl brun grunnsaus

2 ms mango chutney

Andre ingrediensar kan vere:

Banalar, ananas, rosiner ...

Framgangsmåte:

Skjer kjøtet i strimler, om lag 1 x 3 cm.

Finhakk lauken.

Skrell epla, stikk ut kjernehusa og kutt dei i 5 mm store terningar.

Krydre kjøtet med salt og pepar og brun det raskt på sterk varme.

Legg kjøtet i ein kjele.

Fres lauken. Tilset eple og paprika når han er blank. Fres litt til.

Krydre med karri og paprika, hell på kremfløyte og saus. Ha i mango chutney og bland alt saman.

Kok opp sausen og la han koke til han er passeleg tjukk.

Smak til sausen og hell han over kjøtet.

Legg opp.

FILET SAUTÉ STROGANOFF
12 porsjonar

1,5 kg mørkt oksekjøt, indrefilet er best
salt

pepar

40 g margarin til bruning

40 g smør

100 g lauk

1 ms paprikapulver

7 dl brun grunnsaus

3 dl crème fraîche / rømme / fløyte

2 ms tomatpuré

1 ms fransk sennep

300 g raudbetar

300 g sylteagurk

Framgangsmåte:

Skjer kjøtet i ½ x 5 cm strimler.

Finhakk lauken.

Skjer sylteagurk og raudbetar i strimler.

Krydre kjøtet.

Steik raskt på panne. Kjøtet skal ikkje vere gjennomsteikt.

Legg kjøtet over i ein kjele.

Fres lauken, krydre med paprika og tilset saus rømme, tomatpuré og sennep.

Kok opp sausen. Pass på at han blir passeleg tjukk.

Smak sausen til og hell han over kjøtet.

Legg opp med sylteagurk og raudbetar.

FERSKT KJØT

12 porsjonar

2 kg beinfritt oksekjøt (bog, høgrygg,
flatstykke eller bryst)

Buljong:

1 kg oksebein

salt

120 g gulrøter

60 g sellerirot

80 g purrelauk

1 ts heil svart pepar

4 l vatn

(1 laurbærblad og persillestilker)

Framgangsmåte:

Kok buljong av ingrediensane.
Sil og kok kjøtet i buljongen.

La kjøtet koke forsiktig til det er møyrt.

Eller:

Ha alt i ein kjele og kok alt saman til
kjøtet er passeleg møyrt, om lag 2 t.

Merk! Kok på same måte som når du
kokar kraft. Du må hugse å skumme
godt og ikkje la kjøtet fosskoke.

Server med kokte grønnsaker, lauksaus,
klumpar og kjøtsuppe.

BANKEBIFF**12 porsjonar**

2 kg oksekjøt (flatstykk eller lårtunge)

salt

pepar

kveitemjøl

40 g margarin

600 g lauk i skiver

1,5 l brun saus

KJØTSAUS

5000 g kverna kjøt

1500 g gulrot

1500 g lauk

1 kg selleristong

500 g kveitemjøl

1800 g tomatpuré

30 dl vatn

100 g buljong

100 g farin

5 kvitlaukskløfter

2 ts kajennepepar

5 ms basilikum

1 ms timian

salt

Framgangsmåte:

Lag brun grunnsaus

Skjer kjøtet i skiver (om lag 70 g) og bank dei tynne.

Vend skivene i steikemjøl og brun dei raskt.

Kok dei ferdige i sausen.

Smak til og legg opp i sausen med steikt lauk over.

Framgangsmåte:

Mal eller køyr grønsakene i hurtighakkar.

Brun kverna kjøt.

Tilset grønsakene.

Rør inn kveitemjølet.

Tilset vatn, tomatpuré, krydder og salt.

La det koke i minst 2 timar.

Smakskorriger.

LASAGNE

1500 g kjøtsaus

1000 g mornaysaus

lasagneplater

riven ost

Framgangsmåte:

Spray 1/1 GN-form med formfeitt.

Legg lagvis:

Kjøtsaus → lasagneplater →
mornaysaus.

Gjenta dette 4 ganger.

Avslutt med mornaysaus og riven ost.

Dekk bakken med aluminiumsfolie og
steik ved 160 °C i om lag 60 min.Ta av aluminiumsfolien og steik videre
på 180 °C i om lag 15 min eller til
osten er gylden.

OKSERAGU BONNE FEMME**12 porsjonar**

2 kg reinskore kjøt frå bog eller lår

40 g margarin

120 g lauk

120 g gulrot

60 g sellerirot

60 g purrelauk

50 g smør

1 laurbærblad

½ ts timian

1,5 l brun saus (espagnolesaus)

GARNITYR:

300 g bacon

300 g smålauk

slottspoteter

Framgangsmåte:

Lag brun grunnsaus.

Skjer kjøtet i terningar (3 x 3 x 3 cm).

Ha på salt og pepar.

Brun kjøtet på sterk varme.

Ha kjøtet i sausen. Kok opp, skum.

La heile grønnsaker koke med i sausen.

Kok til kjøtet er møyrt, om lag 1–2 timar.

Smak til og legg på fat med rista baconterningar, rista smålauk og slottspoteter.

Merk! Når du lagar store porsjonar, er det lurt å koke kjøtet i kraft og lage sausen til slutt.

Potetene kan ein servere a part.

CHOP SUEY**12 porsjonar**

2400 g kjøt (okse, svin eller kylling)

2400 g assorterte grønsaker

olje

soyasaus

kvitlauk

salt

pepar

MSG

kraft

maisenna

120 g gulrot

60 g sellerirot

IRISH STEW**12 porsjonar**

2 kg reinskore fårekjøt

200 g lauk

100 g sellerirot

500 g kål

250 g gulrøter

1,5 kg poteter

heil svart pepar

salt

7 dl vatn

Framgangsmåte:

Mariner kjøtet i olje, kvitlauk, soyasaus.

Sauter grønsakene raskt i olje og tilset soyasaus.

Sauter kjøtet raskt.

Kok opp kraft og soyasaus, og smak til med kvitlauk, salt og pepar.

Jamn med maisenna.

Legg opp kjøtet i serveringsfat med grønsaker over og ha sausen over.

Framgangsmåte

Skjer kjøtet i 40–50 g store stykke.

Blansjer kjøtet.

Skjer selleri og gulrøter i jamne store bitar.

Skjer kålen i store båtar. Fjern stilken.

Skjer potetene i tjukke skiver.

Skjer lauken i skiver.

Legg alt lagvis i kjelen. Avslutt med kål.

Ha på krydder.

Fyll på vatn.

Kok under lokk som fåriskål.

BIFF LINDSTRØM**12 porsjonar à 125 g**

1500 g male oksekjøtt

1,5 dl vatn

6 eggeplommer

100 g raudbetar

100 g sylteagurk

100 g lauk

30 g kapers

21 g salt

pepar

INDREFILET WELLINGTON**12–14 porsjonar**

Berekn om lag 150 g indrefilet av okse per person.

200 g duxelles-farse

200 g kjøtdeig

500 g butterdeig

Framgangsmåte:

Finhakk lauken og fres han til han er gylden. Avkjøl.

Finhakk raudbetar, sylteagurk og kapers.

Bland alle ingrediensane godt.

Form til jamne kaker.

Steik à la minute, og helst ikkje gjennomsteikt.

Framgangsmåte:

Reinskjer fileten.

Brun han raskt i ei panne.

Avkjøl og krydre med salt og pepar.

Bland kjøtdeig og duxelles-farse.

Kjevl ut butterdeigen om lag 5 cm lenger enn fileten i kvar ende, og om lag 2 mm tjukk.

Legg fileten på butterdeigen og smør farsen på fileten.

Pakk inn og pensle butterdeigen med egg.

Steik ved 180 °C i om lag 25–35 min.

Kjernetemperatur: 55 °C.

GARNITYR

BALSAMICOKOKTE**SMÅLAUK**

12 porsjonar (i meny)

600 g sjalottlauk (netto)

1 dl balsamicoeddik

0,5 dl vatn

150 g farin

KÅLROTPURÉ

12 porsjonar

2 kg kålrot

400 g skrelte poteter

50 g smør

(1 dl fløyte)

salt

kvit pepar

muskat

farin

Framgangsmåte:

Kok opp eddik, vatn og farin.

Legg i lauken og la han trekkje/koke forsiktig til lauken er mør.

Merk! Bruk ei vid panne.

Framgangsmåte:

Kok kålrot og poteter heilt møyre.

Hell av vatnet.

Damp.

Mal eller køyr i miksmaster.

Tilset smør og krydder etter smak.

MJØLBOLLAR**12 porsjonar**

100 g margarin
3 dl kveitemjøl
3 dl oksekraft / lys buljong
3 egg
6 ts farin
¼ ts kardemomme

Framgangsmåte:

Smelt margarin og tilset kveitemjøl.
Ha i buljongen og la blandinga småkoke til ho slepp gryta.

Avkjøl.

Tilset egg, eitt om gongen.
Tilset krydder.

Lag små bollar som skal trekkje i buljong i om lag 10 min.
Bollane kan du leggje i kaldt vatn til du skal bruke dei.

GRØNSAKSTUING**12 porsjonar**

200 g gulrot
200 g erter
200 g blomkål
200 g kålrot
7 dl béchamelsaus
salt og kvit pepar
male muskat

Framgangsmåte:

Lag som gulrotstuing.

KÅLSTUING

12 porsjonar

1,6 kg hovudkål

60 g smør

60 g kveitemjøl

7 dl mjølk

salt

kvit pepar

male muskat

ERTERSTUING

12 porsjonar

500 g tørre grønne erter

60 g smør

1 ts salt

1 ms farin

kvit pepar

Framgangsmåte:

Skjer kålen i bitar på om lag 2 x 2 cm.
Kok i lettsalta vatn.

Lag béchamelsaus.

Bland kålen i sausen.

Framgangsmåte:

Legg ertene i kaldt vatn dagen før dei skal brukast.

Set ertene på kok i nytt vatn, og kok dei til dei er møyre (om lag 2 timar).

Hell av det meste av kokevatnet. Tilset smør, farin, salt og pepar.

FARSERTE TOMATAR

12 porsjonar

6 store eller 12 små tomatar

Duxelles-farse:

60 g smør

150 g lauk

300 g sjampinjong eller

150 g hermetisk

1 liten bunt persille

salt

kvit pepar

4 ms riven parmesanost / kvit ost

4 ms brødrasp

Framgangsmåte:

Blansjer tomatane og ta av skrellet.

Del tomatane i to.

Dersom tomatane er små, skjer ein berre toppen av.

Høl ut tomatane ved hjelp av potetjern.

Finhakk og fres ingrediensane i duxelles-farsen før du fyller han i tomatane.

Ha brødrasp og parmesanost på toppen. Gratiner i salamander.

SURKÅL

12 porsjonar

2 kg hovudkål

100 g smør

1 ms karve

1 dl eddik 7 %

150 g farin

salt

Framgangsmåte:

Skjer kålen i strimler.

Ha smør, farin, eddik og salt i ein kjele med tjukk botn.

Ha i kålen og karve og bland saman.

Kok forsiktig under lokk, i om lag 1 til 1 1/2 time.

FRITYRSTEIKT BLOMKÅL

12 porsjonar

frityrdeig

800 g blomkål i bukettar

Framgangsmåte:

Lag frityrdeig.

Blansjer blomkålbukettane.

Dypp blomkålen i frityrdeig og legg raskt i frityren som har ein temperatur på 160 °C.

Ta dei opp når dei er gyllenbrune.

Legg blomkålen på porøst papir.

SJAMPINJONG À LA CREME

12 porsjonar

1 kg sjampinjong

60 g smør

7 dl kremfløyte

salt

kvit pepar

ev. sherry

Framgangsmåte:

Del sjampinjongen i skiver og fres i smør eller margarin.

Slå på kremfløyte og kok inn til ein tjukk krem.

Smak til.

ASPARGESBØNNER**BONNE FEMME**

12 porsjonar

800 g aspargesbønner

100 g bacon

50 g smør

200 g smålauk

Framgangsmåte:

Blansjer aspargesbønnene.
Skjer bacon i terningar og fres bacon og smålauk.

Bland alt saman.

GULRØTTIMBAL

12 porsjonar

1,2 kg gulrot

50 g smør

salt

kvit pepar

farin

muskat

7 egg

1 dl kremfløyte

Framgangsmåte:

Kok gulrøtene møyre.

Sil av vatnet.

Bland alt saman i ein hurtigmiksar og køyr massen til ein fin puré.

Smak til.

Fyll massen i godt smurde timbalformer.

Posjer i kombidampar eller i vassbad, 180 °C i om lag 25 min.

TOMATAR PROVENCALE

12 porsjonar

12 ½ tomatar

matfeitt

griljermjøl

kvitlauk

persille

Framgangsmåte:

Del tomatane i to.

Krydre med salt og pepar.

Legg dei i steikjepanne med skjeresida ned. Steik til dei er halvferdige.

Ta tomatane av varmen.

Snu tomatane og strø på ei blanding av griljermjøl, hakka persille og kvitlauk.

Steik tomatane ferdig i omnen.

BROKKOLITIMBAL

12 porsjonar

500 g brokkoli

1 dl kremfløyte

4 egg

salt

kvit pepar

muskat

Framgangsmåte:

Bruk den same framgangsmåten som for gulrottimbal.

GULROTSTUING

12 porsjonar

1,6 kg gulrot

6 dl fyldig béchamelsaus av:

60 g margarin

60 g kveitemjøl

6 dl mjølk

kvit pepar

salt

Framgangsmåte:

Kutt gulrøtene i terningar, 1 cm.

Kok gulrøtene i lettsalta vatn.

Lag béchamelsaus.

Bland gulrøtene i sausen.

SYLTA RAUDLAUK

½ raudkål
150 g farin
1 dl vatn
1 dl raudvinseddik
3 dl raudvin
1 liten bit ingefær
salt
pepar

Framgangsmåte:

Kutt kålen i tynne strimlar.
Lag karamell av farin og tilset resten av ingrediensane.

Ha i raudkål og kok det møyrt.
Smakskorriger.

LAUKMARMELADE

6 stk. sjalottlauk
2 ms olivenolje
2 ts farin
2 dl raudvin
1 ms sitronsaft
salt
pepar

Framgangsmåte:

Finsnitt sjalottlauken.
Fres i olivenolje til han er blank.
Ha i resten av ingrediensane og kok inn til marmeladekonsistens.

Smakskorriger.

PERSILLEROTPURÉ

12 porsjonar (i meny)

600 g persillerot (netto)

fløyte

salt

kvit pepar

Framgangsmåte:

Kutt persillerota i terningar på om lag 1 x 1 cm.

Kok opp med vatn og la det småkoke i om lag 10 minutt.

Tøm av vatnet og tilset fløyte slik at persillerota er så vidt dekt.

Merk! Bruk ei vid panne.

La det småkoke til persillerota er møyr og fløyten er kokt inn til om lag halvparten.

Bruk stavmiksar eller hurtighakkar og køyr det til ein fin puré. Merk! Ver nøye med konsistensen.

Smak til.

Framgangsmåte:

Kok rosenkål al dente, og avkjøl.

Kutt bacon og lauk i små terningar.

Fres bacon og lauk så det får ein gylden farge.

Del rosenkålen i to (eller fire dersom dei er store) og vend dei i bacon/lauk til dei er gjennomvarme.

ROSENKÅL BONNE FEMME

12 porsjonar (i meny)

600 g rosenkål (netto)

100 g bacon

100 g lauk

GLASERTE GULRØTER

12 porsjonar

1,2 kg gulrøter

50 g smør

2 dl lys kraft

50 g farin

litt salt

**GLASERT SMÅLAUK –
BRUN**

12 porsjonar

900 g smålauk

40 g smør

50 g farin

litt salt

GRATINERT BLOMKÅL

12 porsjonar

1,2 kg blomkål

mornaysaus

Framgangsmåte:

Turner gulrøtene.

Bland gulrøter, smør, salt, sukker og lys kraft til gulrøtene er dekte.

Kok til gulrøtene er passeleg møyre.

Ta opp gulrøtene og kok inn krafta til ei sirupliknande væske.

Vend gulrøtene i væska.

Framgangsmåte:

Brun lauken gyllen i smør og sukker.

Trek på svak varme til lauken er passeleg møyr.

Smak til med salt.

Merk! Lauken kan òg glaserast på same måte som gulrøtene.

(kvit glasering).

Framgangsmåte:

Del blomkålen opp i bukettar og blansjer han.

Legg blomkålen på fat eller i form.

Hell over mornaysaus.

Set dei i salamander eller omn med sterk overvarme, til dei er gylne.

SAUSAR

LAUKSAUS

12 porsjonar

80 g margarin/smør

400 g lauk

50 g kveitemjøl

1 l lys kraft eller buljong

2 dl fløyte

salt

kvit pepar

3 ms eddik – 7 %

50 g farin

PAPRIKASAUS

12 porsjonar

70 g margarin/smør

100 g lauk

2 ms paprikapulver

70 g kveitemjøl

1,3 l lys kraft eller buljong

1 ms tomatpuré

2 dl fløyte

salt

kvit pepar

sitronsaft

Framgangsmåte:

Fres finkutta lauk i margarin.

Tilset kveitemjøl og fres lett.

Tilset kraft og kok opp under omrøring.

Kok i om lag 30 min.

Smak til.

Leger.

Smak til med eddik og farin.

Lag som lauksaus.

Dersom du har frisk paprika, får du ein mykje betre smak på sausen om du erstattar pulveret med det.

Du kan bruke ei blanding av ulike fargar. Til denne porsjonen passar det å bruke 3 stk.

Som garnityr er det fint å bruke finkutta frisk paprika.

REKESMØR**12 porsjonar**

300 g smør

300 g rekeskal

2 l vatn

Framgangsmåte:

Fres skalet i smør på svak varme til all væte er fordampa og smøret har blitt klart.

Fyll på vatnet. Kok opp. Bruk sterk varme.

Smøret vil no flyte opp.

Set til avkjøling.

Når smøret har stivna, tek du det av og smeltar det i ein kjele.

Sil smøret for å få bort skalrestar.

REKESAUS

12 porsjonar

1,3 l mjølk

60 g rekesmør

60 g mjøl

200 g reinska reker

Fres rekesmør og mjøl saman.

Tilset mjølk under omrøring og kok opp.

Tilset reker.

FISKEVELOUTÉ**12 porsjonar**

1,3 l fiskekraft
80 g smør/margarin
80 g kveitemjøl
salt
pepar
1,5 dl fløyte

**ESPAGNOLESAUS/
BRUN GRUNNSAUS****12 porsjonar**

1,3 l brun kraft
70 g margarin/smør
70 g kveitemjøl

CUMBERLANDSAUS**12 porsjonar**

1 appelsin
400 g ripsgelé
2 ms finhakka lauk
1 dl portvin eller raudvin
2 ts engelsk sennep
1 ts malen ingefær

ANSJOSMØR**12 porsjonar**

500 g smør
180 g ansjosfilet

Framgangsmåte:

Lag lys jamning og tilset varm fiskekraft. Kok opp under omrøring. Kok i om lag 30 min. Sil suppa. Smak til og leger.

Framgangsmåte:

Lag brun jamning og tilset brun kraft. Kok opp under omrøring. Kok i om lag 30 min.

For å få ein ekstra god grunnsaus, tilset du «dei fire store» i sausen. Sausen må då silast før du bruker den vidare.

Framgangsmåte:

Skrell appelsinen og lag tynne strimlar av skrellet. Press appelsinen og bruk safta i sausen. Bland alt saman og gi det eit oppkok. Avkjøl og server kald.

Framgangsmåte:

Rør smøret kvitt. Tilset finhakka ansjosfilet. Sprøyt ut på brett eller lag pølser av smøret. Del opp i porsjonsstykke.

TOMATSAUS

12 porsjonar

80 g margarin/smør

100 g gulrøter

100 g lauk

60 g selleri

60 g purrelauk

60 g kveitemjøl

250 g tomatpuré

50 g baconsvor

1,3 l lys kraft

1 ts heil svart pepar

1 laurbærblad

2 kvitlauksfedd

½ ts timian

salt

farin

Framgangsmåte:

Fres grønsaker, bacon og tomatpuré i margarin.

Tilset mjøl og fres lett.

Tilset kraft og kok opp under omrøring.

Kok i 30 min.

Sil og smak til.

BORDEAUXSAUS

(sauce bordelaise)

12 porsjonar

100 g sjalottlauk

4 dl raudvin

litt kvitlauk

10 dl brun grunnsaus

salt og pepar

Garnityr:

100 g oksemerg

Framgangsmåte:

Ha raudvin, finhakka lauk og kvitlauk i ein kjele. Reduser til 1/3.

Tilset grunnsaus og kok nokre minutt. Sil, smak til og tilset garnityr.

BÉCHAMELSAUS

12 porsjonar

130 g smør/margarin

130 g kveitemjøl

20 g lauk

salt

1,8 l varm mjølk

Framgangsmåte

Fres smør/margarin og lauk.

Ha i mjølet og fres litt til.

Spe med 1/3 av mjølka og kok ut.

Spe med resten av mjølka og rør ut.

La sausen koke i om lag 40 minutt.

Sil sausen og smak til.

SANDEFJORDSMØR

12 porsjonar

2 dl kremfløyte

2 ms hakka persille

500 g smør

sitronsaft etter smak

MORNAYSAUS

12 porsjonar

7 dl mjølk

60 g smør

60 g kveitemjøl

salt

kvit pepar

malen muskat

60 g riven kvitost

2 eggeplommer

Framgangsmåte

Kok inn fløyten saman med hakka persille (til om lag 1 dl).

Ta kjelen til sides og rør inn temperert smør, litt om gongen.

Smak til med sitronsaft.

Sausen MÅ IKKJE koke.

Framgangsmåte:

Béchamelsaus tilsett ost og eggeplommer.

BEARNÉSSAUS

12 porsjonar

600 g klara smør

6 eggeplommer

salt

sitronsaft

1 ms hakka estragon

1 ms hakka kjørvel eller persille

2 ts worcestershiresaus

Reduksjon:

1 laurbærblad

70 g lauk

1 fedd kvitlauk

1 ts heil svart pepar

persillestilker

3 dl vatn

Framgangsmåte:

Eggemulsjonsaus.

Kok reduksjonen inn til ¼ mengde.

Pisk saman eggeplommer og reduksjon i vassbad.

Når massen er fyldig, tilset du klara margarin i ein tynn stråle medan du heile tida piskar sausen.

Merk! Pass på at temperaturen ikkje blir for høg.

Juster sausen med vatn eller sitronsaft dersom han blir for tjukk.

Tilset urter og smak til.

EGGESMØR

12 porsjonar

Alt. 1

600 g smør

4 hardkokte egg

Alt. 2

3 dl fløyte

600 g smør

4 hardkokte egg

MAJONES

12 porsjonar

3 eggeplommer

1 ms sennep

saft av ½ sitron

2 ts worcestershiresaus

5 dl olje

salt

kvit pepar

Framgangsmåte:

Smelt smøret i vassbad.

Hardkok egga og hakk dei.

Ha egg i det smelta smøret.

Alt. 2

Kok inn fløyte.

Ta av varmen og rør inn kaldt smør

Merk! Må ikkje koke.

Rør i hakka, hardkokte egg.

Framgangsmåte:

Ha alle ingrediensane, unnateke olje, i hurtigmiksar.

Start maskina og spe oljen inn i ein tynn stråle.

Smak til.

Merk: Alle ingrediensane må vere nedkjølte.

REMULADESAUS

12 porsjoner
400 g majones
50 g sylta agurk
1 ms kapers
½ ms ansjoslake
2 ts hakka persille
1 ts hakka estragon

DEMI-GLACESAUS

12 porsjoner
300 g bein/avskjer og liknande.
40 g smør
60 g gulrøter
60 g lauk
2 dl kvitvin
1,2 l espagnolesaus
3 dl brun kraft
½ ts timian
60 g purrelauk
1 laurbærblad
persillestilker

Framgangsmåte:

Finhakk agurk, kapers, persille og estragon.

Bland saman med majones og ansjoslake.

Framgangsmåte:

Smelt smør og fres bein/avskjer og grønsaker.

Tilset kvitvin.

Fyll på med brun kraft og espagnolesaus. Ha i krydder.

Kok i om lag 1 time.

Sil sausen og degraisser.

CHASSEURSAUS

12 porsjonar

Alt. 1

40 g smør

100 g lauk

100 g sjampinjong

2 dl kvitvin

6 dl tomatsaus

6 dl demi-glacesaus

2 ts hakka estragon

Alt. 2

40 g smør

50 g lauk

100 g sjampinjong

2 dl kvitvin

2 dl fløyte

6 dl brun grunnsaus

Framgangsmåte:

Fres lauken i smøret, tilset sjampinjong og fres litt til.

Fyll på tomatsaus og demi-glacesaus. Kok i om lag 10 min.

Ha i hakka estragon og smak til med salt og pepar.

Alt. 2

Fres lauken i smøret og tilset sjampinjong. Fres litt til.

Tilset kvitvin og reduser til halv mengd.

Tilset fløyte og reduser til halv mengd.

Fyll på grunnsaus.

Kok i 10 min.

Smak til med salt og pepar.

KARRISAUS

12 porsjonar

120 g lauk

120 g eple

80 g margarin/smør

60 g kveitemjøl

1 ½ ms karri

1 l lys kraft

2 dl kremfløyte

salt

kvit pepar

SUPRÊMESAUS

12 porsjonar

70 g smør

70 g kveitemjøl

1 l hønsekraft

1 dl kremfløyte

salt

Framgangsmåte:

Fres lauk, eple og karri i margarinen.
Tilset mjøl og fres lett.

Spe med kraft og kok opp under
omrøring.

Kok i om lag 30 min.

Sil suppa.

Smak til.

Leger.

Framgangsmåte:

Lag ein hønsevelouté.

Tilset fløyte. Kok inn til ein fyldig
saus. Smak til med litt sitronsaft, salt
og pepar.

HOVMEISTERSMØR

12 porsjonar

300 g mjukt smør

saft av ½ sitron

2 ms hakka persille

salt

pepar

Framgangsmåte:

Bland saman alle ingrediensane.
Bruk miksmaster.

**SMØRSAUS
(BEURRE BLANC)**

12 porsjonar

50 g sjalottlauk

1 dl kvitvin

1 dl kremfløyte

500 g margarin/smør

kvit pepar

Framgangsmåte:

Kok inn (reduser) finhakka sjalottlauk i kvitvin og kremfløyte.

Pisk inn temperert smør, litt om gongen.

Må ikkje koke.

SMØR CAFÉ DE PARIS

12 porsjoner

500 g usalta smør

50 g sjalottlauk

20 g kvitlauk

60 g persille

¼ ts oregano

¼ ts timian

¼ ts merian

¼ ts rosmarin

40 g fransk sennep

¼ ts engelsk sennepspulver

½ ts sitronsaft

1 dl kremfløyte

2 eggeplommer

worcestershiresaus

kvit pepar

Framgangsmåte:

Kutt opp alt og bland det i maskin.

URTESAUS (saus verte)

12 porsjonar

600 g majones/rømme

salt

kvit pepar

spinatblad

krydderurter

Framgangsmåte:

Kjør saman urter og spinatblad med litt vatn, i ein hurtigmiksar.

Bland med majones/rømme.

Smak til.

CHORONSAUS

12 porsjonar

5 dl bearnéssaus

80 g tomatpuré/chilisaus

kjørvel

persille

Framgangsmåte:

Lag bearnéssaus.

Tilset tomatpuré, kjærvel og persille.

PERSILLEOLJE

1 bunt bladpersille
2 dl olje

Framgangsmåte:

Forvell persillen i 10 sekund og avkjøl.
Køyr i blendar og sikt i finmaska sil.

**TERYAKI- OG
BALSAMICOSIRUP**

½ dl balsamicoeddik
3 ms teryakisaus
1 ms farin

Framgangsmåte:

Reduser eddik og farin til sirup.
Smak til med teryakisaus.

KRYDDERSOYA

75 g farin
1 ms finhakka chili
3 ms finhakka chili
2 ms finhakka lauk
1 ms korianderfrø
½ dl kvitvinseddik
1 dl soyasaus

Framgangsmåte:

Bland alt saman og kok opp.
Sil blandinga.

HOLLANDÉSSAUS

12 porsjonar

Reduksjon:

2 ms eddik

4 ms finhakka lauk

1 ts svart heil pepar

2 dl vatn

Kok inn til $\frac{1}{4}$

6 eggeplommer

600 g klara smør eller margarin

smak til med salt og sitron

SELLERISAUS

12 porsjonar

90 g smør/margarin

90 g kveitemjøl

1,5 l lys kraft

75 g sellerirot

1 dl kremfløyte

Framgangsmåte:

Eggemulsjonsaus.

Lag som bearnéssaus.

Framgangsmåte:

Veloutésaus
(sjå lauksaus).

METNINGS- GARNITYR

RIS PILAFF**12 porsjonar**

60 g finhakka lauk

60 g smør/margarin/olje

6 dl langkorna ris

9 dl kraft eller vatn

salt

POTETPURÉ**12 porsjonar**

1,5 kg poteter

4 dl kokande mjølk

70 g kaldt smør

salt

kvit pepar

(muskat)

Framgangsmåte:

Fres lauken i olje.

Tilset ris og kraft (vatn)

Kok opp.

Ha på lok.

Set i omn ved 170 °C i

om lag 20 min.

Framgangsmåte:

Kok potetene utan salt.

Mal potetene på kvern eller mos dei i miksmaster.

Merk! Bruk visp.

Spe med kokande mjølk og kaldt smør.

Smak til med salt, kvit pepar og eventuelt muskat.

POTETER PONT-NEUF

12 porsjonar

1,8 kg rå poteter

Framgangsmåte:

Kutt potetene i stolpar 1 x 1 x 6 cm.

Forkok i olje ved 135 °C.

Legg dei på porøst papir til avrenning.

Brun dei i frityr ved 180 °C.

La dei renne av på porøst papir og salt dei.

Server.

CHATEUPOTETER

(slottspoteter)

12 porsjonar

1,5 kg turnerte poteter

salt

120 g smør

Framgangsmåte:

Turner potetene og blansjer dei lett i kokande vatn.

Tørk dei i porøst papir.

Steik dei ferdige i panne med salt og kvit pepar.

(Kan steikjast ferdige i steikjeomn.)

PASTADEIG

300 g kveitemjøl

3 egg

1 ms olje

1 ts salt

Framgangsmåte:

Bland alle ingrediensane i miksmasteren og køyr han seig.

La deigen kvile kaldt i om lag 30 min før du kjevlar han ut.

POMMES FRITES

12 porsjonar

2 kg skrelte poteter

salt

Framgangsmåte:

Skjer potetene i 8 mm x 8 mm x 6 cm.

Vidare som Pont-neuf-poteter.

BOULANGÈREPOTETER

(bakarkonepoteter)

12 porsjonar

2 kg poteter

300 g lauk

200 g smør

salt

kvit pepar

buljong

hakka persille

Framgangsmåte:

Skjer potetene i skiver og blansjer dei.

Skjer lauk i skiver og fres han i margarin.

Bland potetskivene med lauk, salt og kvit pepar i ei eldfast form.

Dekk dei med buljong.

Set i omn ved 200 °C og steik til potetene er møyre.

Dryss persille over.

HASSELBACKPOTETER

12 porsjonar

12 store poteter eller 24 mellomstore

120 g margarin

salt

kvit pepar

120 g riven kvitost

Framgangsmåte:

Skrell potetene.

Kutt potetene i skiver som går 2/3 gjennom potetene.

Smør og krydre dei. Kan gratinerast med ost.

Set potetene i omn på 190 °C i om lag 50 min.

KROKETTPOTETER

12 porsjonar

duchessemasse (1,4 kg skrelte poteter)

salt

malen muskat

Panering:

kveitemjøl

2 egg eller 1 dl eggekvite

brødrasp

Framgangsmåte:

Form duchesse-potetmasse til lange pølser som du deler opp i lengder på om lag 5 cm.

Set dei kjøleg.

Paner potetmassen og steik dei i frityr ved 180 °C til dei er pent brune.

Legg dei på porøst papir.

DUCHESEPOTETER

(hertuginnepoteter)

12 porsjonar

1,6 kg skrelte poteter

4 eggeplommer

salt

kvit pepar

malen muskat

Framgangsmåte:

Kok potetene møyre.

Damp dei godt.

Mos eller passer potetene.

Tilset eggeplommer, salt og krydder.

Dersom massen blir for fast, kan du blande inn litt fløyte.

ANNAPOTETER

12 porsjonar

150 g margarin

1,8 kg skrelte poteter

salt

kvit pepar

Framgangsmåte:

Skjer potetene i tynne skiver.

Vask potetskivene.

Legg potetene i taksteinslag i ei smurd form med salt, pepar og litt smelta margarin mellom laga.

Steik $\frac{3}{4}$ ferdig i omn ved 200 °C.

Kvelv potetkaka ved hjelp av eit lok.

Steik ferdig til potetene er passe møyre.

POTETER CENDRE

12 porsjonar

12 bakte poteter

kremfløyte

smør

riven kvitost

Framgangsmåte:

Legg potetene på saltseng (eller i varmluftsomn)

Set dei i omnen ved 190 °C i om lag 50 min.

Skjer toppen av poteta og ta forsiktig ut potetmassen.

Bland massen med smør og kremfløyte.

Fyll blandinga i den uthøla poteta.

Ha riven ost på toppen og gratiner potetene.

POTETER NOISETTE

(nøttepoteter)

12 porsjonar

1,5 kg potetkuler

salt

120 g smør

Framgangsmåte:

Lag potetkuler med potetjern.

Lag vidare til som slottspoteter.

**FLØYTEGRATINERTE
POTETER**

12 porsjonar

1,6 kg skrelte poteter

1 l kremfløyte

(eller 0,5 l fløyte og 0,5 l mjølk)

80 g finhakka lauk

1 fedd kvitlauk

salt

kvit pepar

100 g riven kvitost

Framgangsmåte:

Skjer potetene i skiver.

Legg finhakka lauk og potetskiver lagvis i ei smurd form.

Tilset salt, pepar og kvitlauk.

Kok opp fløytemjølkk og hell over.

Set i omnen på 160–180 °C i om lag 50 min.

Ha på riven ost mot slutten av steikjetida.

Merk!

Dersom du lagar store porsjonar, er det lurt å koke poteter, lauk og fløyte saman i ein kjele, til potetene er nesten ferdige.

Fyll i former, strø med ost og gratiner dei ferdige i omn.

Merk! Kok opp fløyten før du slår han over potetene.

BRUK ALUMINIUMSGRYTE.

BAKT POTET

12 porsjonar

12 store poteter à 180–200 g

120 g smør

3 ms hakka persille

Framgangsmåte:

Ha potetene på saltseng (eller i varmluftsomn) og set dei i omnen ved 190 °C i om lag 50 min.

Lag eit kryss på toppen av potetene og press dei opp.

Ha smør på toppen og dryss med persille.

RØSTIPOTETER

12 porsjonar

200 g smør/margarin

2 kg skrelte poteter

salt

kvit pepar

Framgangsmåte:

Riv rå poteter grovt og legg som ei kake i ei steikjepanne med smør/margarin.

Krydre.

Steik på svak varme til kaka er lys brun.

Snu kaka og steik ho på andre sida.

RIS PILAFF**12 porsjonar**

60 g finhakka lauk
60 g smør/margarin
6 dl langkorna ris
9 dl kraft eller vatn

RIS KONTINENTAL**12 porsjonar**

12 porsjonar pilaffris
50 g purrelauk
50 g sellerirot
50 g gulrøter
50 g grønne erter
30 g smør

SAFRANRIS

12 porsjonar
12 porsjonar pilaffris
1 g safran per kg pilaffris

Framgangsmåte:

(Risen kan òg kokast på plate, i gryte under lok.)

Kutt purre, selleri og gulrot i litt tjukkare strimlar enn julienne, og fres dei i smør/margarin

Fres med litt erter til slutt, og bland grønsakene i varm pilaffris.

For å få smaken fram, tilset safran frå starten av.

KOMLER

12 porsjonar

1,5 kg skrelte poteter

500 g kokte poteter

500 g byggmjøl/kveitemjøl

2,5 ts salt

1 ms farin

dott

Framgangsmåte:

Mal rå og kokte poteter.

Ha salt, farin og mjøl i potetene med ein gong, slik at potetene ikkje vert mørke.

Rør saman.

Form komlene og ha dott i.

La komlene koke i god saltkjøtkraft i om lag 1 t.

DESSERTAR

SITRON/LIMETERTE

6 porsjonar

125 g smør

200 g kveitemjøl

50 g farin

1 egg

Fyll:

1 lime, saft og finrive skal

1 sitron, saft og finrive skal

200 g farin

3 egg

70 g smør

PANNA COTTA

12 porsjonar

15 dl fløyte

210 g farin

2 vaniljestenger

10 plater gelatin

TIPS:

Ved å tilsetje om lag 100 g kaffibønner under koking, får vi MOCCA PANNA COTTA.

Framgangsmåte:

Køyr ingrediensane til tertedeigen i hurtighakkar.

La han stå kaldt i 30 min.

Trykk deigen ut i paiform og prikk han. Steik i 10 min til deigen er gyllen.

Pisk egg og farin til eggedosis.

Ha i saft, skal og mjukt smør litt etter litt.

Ha blandinga i terteskalet og steik i om lag 30 min til det så vidt er stivna.

Framgangsmåte

Legg gelatinen i bløt.

Del vaniljestengene og skrap ut frøa.

Ha frø, vaniljestenger og farin i fløyten og kok opp.

Løys opp gelatinen i den kokande blandinga.

Sil i former og avkjøl.

FERSKEN MELBA**12 porsjonar**

12 halve hermetiske fersken

12 kuler vaniljeiskrem

melbasaus

krem

MELBASAUS/**BRINGEBÆRCOULIS****12 porsjonar**

600 g bringebær

150 g farin

Framgangsmåte:

Legg opp i porsjonsskål.

Legg ei iskule i botn.

Legg ein halv fersken over.

På toppen kjem melbasaus og piska krem.

Reins bæra.

Passer dei eller køyr dei i hurtigmiksar saman med farin.

Sil sausen for å få ein ekstra fin saus.

Dersom du bruker fryste bær, er det lurt å koke farinen saman med ½ dl vatn.

Køyr bæra i hurtigmiksar og spe med sukkerlake.

BAKTE EPLE**12 porsjonar**

12 eple

farin

kanel

rosiner

smør

sukkerlake

PÆRE BELLE HELENE**12 porsjonar**

12 kuler vaniljeis

12 halve posjerte pærer

sjokoladesaus

litt piska krem

SJOKOLADESAUS**12 porsjonar**

250 g kokesjokolade

4 dl kremfløyte

Framgangsmåte:

Skrell epla og ta ut kjernehuset.

I kjernehusopninga fyller du farin,

kanel og rosiner.

Steik i smurd form i omn med nokre millimeter sukkerlake i botn.

Temperatur 180 °C i 10–20 min.

Tida kan variere mykje, alt etter epletype.

Legg opp ei iskule med ei halv posjert pære, sjokoladesaus og piska krem.

Bruk porsjonsskål.

Knekk sjokoladen i bitar.

Kok sjokoladebitane i fløyten til konsistensen vert blank og fin.

Vil du ha ein fyldigare saus, kan du jamne ha litt maisennajamning.

FROMASJ
GRUNNOPPSKRIFT
12 porsjonar

5 dl fløyte

5 egg

100 g farin

6 plater gelatin

***DØME PÅ VARIANTAR AV
FROMASJ***

SITRONFROMASJ:

Saft av 1 sitron

Saft av ½ appelsin

Rive skal av 1 sitron

APPELSINFROMASJ:

Saft av 1 appelsin

Saft av ½ sitron

Rive skal av 1 appelsin

SJOKOLADEFROMASJ:

1 plate kokesjokolade

½ dl kaffi

1 ts vaniljesukker

MOKKAFROMASJ:

½ plate kokesjokolade

1 dl kaffi

1 ts vaniljesukker

Framgangsmåte:

Gjer klar alle reiskapane du skal bruke.

Legg gelatinen i kaldt vatn.

Pisk kremfløyten nesten stiv.

Pisk farin og egg til eggedosis.
(hugs reine reiskapar)

Smelt gelatinen i eventuelle
smaksstoff.

Bruk vassbad.

Gelatinen skal ha ein temperatur på om
lag 40 °C.

Tilset gelatinen forsiktig i eggedosisen
under omrøring.

Løft kremen inn med sleikjepott.

SJOKOLADEMOUSSE**12 porsjonar**

160 g mørk kokesjokolade
30 g kokosfett
4 dl fløyte
2 egg
4 eggeplommer
50 g farin
(1 ts pulverkaffi)

Framgangsmåte:

Smelt sjokolade og kokosfeitt i vassbad. (Det må ikkje komme vatn oppi.)
Pisk fløyten og set han kaldt.
Pisk egg, eggeplommer, farin og ev. pulverkaffi til eggedosis.
Pisk kraftig i om lag 10–12 min.
Bland eggedosisen med kremfløyten.
Avkjøl den smelta sjokoladen til under 20 °C.
Rør sjokoladen inn i eggedosis/kremfløyteblandinga.
Fyll den ferdige moussen i porsjonsskåler.
Forslag til pynt:
Sjokoladeornament, appelsinfiletar og sitronmelisse.

SITRUSSORBET

5 dl saft av sitrusfrukter
80 g farin
1 eggekvite

Framgangsmåte

Ha alle ingrediensane i ein hurtigmiksar og køyr dette saman.
Hell i ismaskin og køyr til passe konsistens.

JORDBÆR/BRINGEBÆR-SORBET

250 g jordbær/bringebær
2 dl vatn
150 g farin
saft av ½ sitron
1 eggekvite

EPLEKOMPOTT**12 porsjonar**

1 kg eple
8 dl vatn
150 g farin
saft av to sitronar
2 stk. kanelbork
40 g potetmjøl
½ dl vatn

Framgangsmåte:

Skrell epla og del dei i båtar.
Oppbevar dei i kaldt vatn tilsett ein halv sitron.

Kok opp vatn, sitronsaft, kanelbork og farin.

Tilset eplebåtane og kok opp på nytt.

La epla trekkje på svak varme i om lag 2–4 minutt.

VER FORSIKTIG SLIK AT EPLA IKKJE KOKAR SUND. DEI SKAL SERVERAST HEILE I KOMPOTTEN.

Ta opp epla og legg dei i ei skål. Bruk holsleiv.

Jamn fruktlaken med potetmjøljamning.

(Rør potetmjølet ut i ½ dl vatn. Slå jamninga i fruktlaken i ein tynn stråle, medan du heile tida rører. La det heile få eit «knapt» oppkok.)

Smak til med sitronsaft og farin.

Hell fruktlaken over epla.

BRINGEBÆRMOUSSE

12 porsjonar

500 g bringebær

30 g melis

sitronsaft

5 plater gelatin

4 dl kremfløyte

3 eggekviter

90 g farin

Framgangsmåte:

Legg gelatin i bløt.

Pisk kremen halvstiv.

Bland bringebær og melis i hurtigmiksar.

Pisk eggekviter og farin.

Smelt gelatin i sitronsaft.

Bland bringebær og kremfløyte. Tilsett gelatin.

Løft inn eggekvitene.

FLAMBERT BANAN

12 porsjonar

6 bananar

200 g farin

saft av 2 appelsinar

60 g smør

6 cl bananlikør

4 ms høvla mandlar

Framgangsmåte:

Del bananane på langs i to.

Vend bananane i karamellisert farin og tilset litt smør, appelsinsaft og bananlikør.

Når bananane er gjennomvarme, flamberer du dei med rom eller liknande.

Dryss på mandlar.

Server med is, krem eller sabayonesaus.

APPELSINSALAT

12 porsjonar

12 appelsinar

piska kremfløyte

sitruslikør

riven marsipan

Framgangsmåte:

Skrell appelsinane og skjær dei i skiver, om lag 3 mm, eller ta ut filetane.

Pisk kremen og smak til med litt likør.

Server appelsinskivene/filetane med krem og riven marsipan.

SVISKEKOMPOTT

12 porsjonar

400 g svisker

8 dl vatn

50 g farin

saft av 1/2 sitron

Jamning:

40 g potetmjøl og 0,5 dl kaldt vatn

VANILJEKREM

2,5 dl fløyte

2,5 dl mjølk

4 eggeplommer

50 g farin

1 ts vaniljesukker eller vaniljestong

1–2 ms maisennamjøl

Bland alt kaldt og kok det forsiktig opp under omrøring.

Avkjøl og bland med 2 dl piska kremfløyte.

Framgangsmåte:

Legg sviskene i vatn/saft natta over.

Kok opp farin, sitron og svisker.

Kok til sviskene er møyre.

Ta sviskene opp med ei holsleiv.

Tilset jamninga under omrøring.

Blandinga skal kokast «nesten» opp.

Tilset sviskene.

FRUKTSUPPE

12 porsjonar

100 g svsker

100 g tørre aprikosar

100 g tørre eple

50 g rosiner

8 dl vatn

2 dl hushaldningssaft

50 g farin

saft av 1/2 sitron

20 g potetmjøl

MJØLKESUPPE

12 porsjonar

2 l mjølk

1 dl vatn

1 dl rundkorna ris

1/2 ts salt

farin

Framgangsmåte:

Som kompott, men vi bruker mindre jamning og tek ikkje opp frukta medan vi tilset jamninga.

Framgangsmåte:

Kok opp ris og vatn.

Tilset mjølk og kok opp.

Kok på svak varme til risen er mjuk. Smak til med salt og sukker.

TIRAMISU

12 porsjonar

6 eggeplommer

6 ms farin

750 g mascarpone (eller 400 g cottage cheese og 300 g crème fraîche)

skal av 1 sitron

3 små koppar kald espresso

1 dl konjakk

200 g fingerkjeks

kakao

SJOKOLADEKAKE MED RØMME

150 g 72 % Vahlrona-sjokolade

140 g farin

4 egg

80 g smør

2 ms rømme

Glasur:

Rør 350 g 70 % sjokolade inn i

2 dl varm fløyte.

BRINGEBÆRSIRUP

skalet av 1 sitron

1 vaniljestong

150 g farin

1 dl vatn

150 g friske eller fryste bringebær

Framgangsmåte:

Pisk eggeplommer og farin til eggedosis.

Skjer inn ostemassen 1 ms om gongen og tilset rive sitronskal.

Bland espresso med konjakk og dypp fingerkjeksene raskt i blandinga.

Kle ei form med fingerkjeks.

Legg over halvparten av kremen og stryk han glatt.

Dypp resten av kjeksene i konjakkblandinga og legg han på kremen, og hell resten av kremen over.

Set det kaldt i 2–3 timar.

Pudre med kakao før servering.

Framgangsmåte:

Smelt sjokoladen i vassbad.

Lag eggedosis av egg og farin.

Tilset sjokolade og smør.

Bland rømmen med litt av massen.

Tilset resten av massen.

Steik i 15 min ved 150 °C, og vidare i 30 min ved 170 °C.

Avkjøl kaka i forma.

Del ho i to og dynk med bringebærsirup. Ha glasur over kaka.

Framgangsmåte:

Ha alle ingrediensane i ei gryte og reduser massen til han får ein sirupsaktig konsistens.

APPELSINRIS

12 porsjonar

2,5 dl langkorna ris

5 dl vatn

6 appelsinar

100 g farin

1 dl hakka mandlar

5 dl kremfløyte

Framgangsmåte:

Kok risen.

Avkjøl under rennande vatn.

Press safta av to appelsinar og slå ho over risen.

Skjer resten av appelsinane i bitar.

Pisk kremen.

Bland ris, krem og appelsinar.

Legg på fat og pynt med mandlar.

RUSSEDESSERT

12 porsjonar

3 dl vatn

3 dl hushaldningssaft

50 g semulegryn

farin

Framgangsmåte:

Kok opp vatn og saft.

Tilset semulegryn medan du rører godt.

Kok på svak varme i om lag 10 min.

Avkjøl litt.

Pisk kraftig i maskin til han er lys og luftig.

Smak til med sukker og ev. vaniljesukker.

FRUKTSAUS

12 porsjonar

3 dl raud saft

3 dl vatn

20 g potetmjøl

JORDBÆRCOULIS

500 g friske eller fryste jordbær

200 g farin

KIWICOULIS

600 g kiwi

farin og sitronsaft etter smak

Framgangsmåte:

Bland alt kaldt og set det på ei plate.

Rør heile tida.

Varm opp til sausen blir blank.

Må ikkje koke.

Tilset farin dersom safta er sur.

Køyr jordbæra i hurtigmiksar til dei har jamn konsistens.

Smak til med farin.

(Dersom bæra er fryste, kokar du sukkerlake av 150 g farin og ½ dl vatn.

Tilset sukkerlaken varm, medan du mosar bæra i maskina.)

Skrell kiwien og del han i mindre bitar.

Mos forsiktig i maskin.

Hell blandinga i ei mjølsikt, slik at frøa ligg att.

Smak til med farin og sitron.

SABAYONSAUS

12 porsjonar

3 dl kvitvin

200 g farin

saft av ¼ sitron

6 eggeplommer

VANILJESAUS

12 porsjonar

1 vaniljestong eller

1 ts vaniljesukker

6 dl mjølk (4 dl mjølk + 2 dl
kremfløyte)

90 g farin

6 eggeplommer

Framgangsmåte:

Bland alle ingrediensane i ein stålbolle.

Finn ein kjele med omtrent same diameter som stålballen, ha i vatn og kok opp. Bruk sterk varme.

Visp vinblandinga over det kokande vatnet til massen er luftig og begynner å tjukne.

Del vaniljestonga på langs og skrap ut mergen. Bland både mergen og stonga med farin og mjølk. Kok opp.

Ha eggeplommene i ein passande stålkjele og tilsett så den kokande mjølka. Rør godt. Bruk visp.

Set så kjelen med eggeplommer og mjølkeblanding i ein større kjele med kokande vatn. Rør med tresleiv til massen begynner å tjukne.

Sil sausen.

PLOMMEPAI

12 porsjonar

500 g kveitemjøl

375 g bakemargarin

5 g salt

½ dl vatn

plommer

Framgangsmåte:

Bland mjøl, margarin og salt.

Tilset vatnet og arbeid deigen raskt saman til ei fast kule.

Dekk til og set deigen i kjøleskapet i om lag 1/2 time.

Smør ei paiform.

Bruk 2/3 av deigen og fôr paiforma med deigen.

Prikk deigen med ein gaffel og forsteik paien i om lag 15 min ved 225 °C.

Reins og eventuelt skrell frukta.

Fyll ho i paien. Dryss på sukker etter smak.

Kjevl ut resten av deigen og ha han over frukten. Prikk deigen.

Reinskjer kantane og pensle med egg.

Steik paien ferdig ved 225 °C, til han er gyllenbrun og frukta mjuk.

RÅKREM

12 porsjonar

2,5 fløyte

100 g melis

6 eggeplommer

Framgangsmåte:

Pisk fløyten nesten stiv.

Pisk eggeplommer og melis til ein luftig masse.

Bland inn kremfløyten.

APPELSINSUFFLÉ

12 porsjonar

3 dl kremfløyte

4 eggeplommer

2 ms farin

3 ms kveitemjøl

1 dl appelsinsaft

4 eggekviter

Vil du ha ein ekstra god sufflé, kan du erstatte halvparten av appelsinsafta med appelsinlikør.

Framgangsmåte:

Press appelsinane.

Kok opp fløyten.

Visp eggeplommer og sukker og hell over i den kokande fløyten.

Tilset kveitemjøl og halvparten av appelsinsafta.

La blandinga tjukne under omrøring og avkjøl.

Visp eggekvitene stive og skjær dei inn blandinga.

Fyll røra i smurde former og steik dei (du kan bruke appelsinskalet som former).

I omnen ved

200–225 °C om lag 12 min.

Resten av safta kan brukast som saus. (Kan jamnast med litt maisennamjøl.)

CHARLOTTE RUSSE

12 porsjonar

Rullekake:

Sukkerbrød

Syltetøy

Fromasj

Framgangsmåte:

Rullekake:

Lag sukkerbrøddeig.

Dekk steikjebrettet med bakepapir og ha feitt på.

Jamn deigen utover i eit lag som er om lag 12–13 mm tjukt.

Steik kaka ved 225 °C i om lag 6–8 min.

Kvelv den ferdigsteikte rullekaka på bakepapir som er strødd med sukker.

Smør syltetøy utover og rull forsiktig saman.

Kle ei form med rullekakeskiver.

Fyll opp med fromasj.

Kvelv når fromasjen er stiv.

FLØYTERAND

12 porsjonar

1 l kremfløyte

100 g melis

1 ms vaniljesukker

6 plater gelatin

FRUKTSALAT

12 porsjonar

1,3 kg frisk assortert frukt

1,8 l sukkerlake

Sukkerlake til fruktsalat:

1 l vatn

400 g farin

Dersom du vil tilsetje smak, kan du

bruke følgjande:

- kanelstong
- vaniljestong
- stjerneanis
- likør

Framgangsmåte:

Legg gelatinen i bløt i kaldt vatn.
Pisk fløyten nesten stiv saman med melis og vaniljesukker.

Smelt gelatinen i 0,5 dl kokande vatn og bland han forsiktig inn i fløyten.
Hell i fuktige former.

Framgangsmåte:

Del frukta i mest mogeleg like bitar.
Slå kald sukkerlake over.

BÆR-/FRUKTKOMPOTT

12 porsjonar

350 g frukt/bær

6 dl vatn

100–150 g farin

saft av ½ sitron

Jamning:

30 g potetmjøl

½ dl vatn

Framgangsmåte:

Som eplekompott.

CRÈME BRULÉE

12 porsjonar

5 dl kremfløyte

5 dl H-mjøl

180 g farin

1 vaniljestong

4 eggeplommer

4 heile egg

Framgangsmåte:

Kok opp mjøl, fløyte, farin og vaniljestong.

Avkjøl.

Pisk saman egga og bland dei i fløyteblandinga.

Hell i porsjonsformer og posjer i omn (som karamellpudding).

Strø på sukker og brun det med blåselampe eller under salamander.

BÆRKREM

12 porsjonar

bær

6 dl kremfløyte

Framgangsmåte:

Stivpisk kremen.

Rør i bær og melis/farin etter smak.

TILSLØRTE BONDEPIKER

12 porsjonar

40 g smør

100 g brødrasp

3–4 ms farin

eplemos

4 dl kremfløyte

20 g melis

½ ts vaniljesukker

Framgangsmåte:

Lag eplemos.

Bland brødrasp, farin og smør i ei panne og brun det lett.

Pisk krem.

Legg brødrasp, krem og eplemos lagvis i ei skål eller porsjonsform.

Eplemos:

Skrell epla og ta ut kjernane.

Kok saman alle ingrediensane i ei gryte. Kok til epla er møyre og vatnet har fordampa. Avkjøl.

EPLEMOS

12 porsjonar

1,3 kg eple

1 dl vatn

saft av ½ sitron

farin

2 stk. kanelbork

**DRONNING MAUD-
FROMASJ**

12 porsjonar

5 dl kremfløyte

5 egg

100 g farin

2 ts vaniljesukker

6 plater gelatin

150 g riven sjokolade

JORDBÆRKOMPOTT

1 kg jordbær

5 dl vatn

360 g farin

40 g potetmjøl

BRINGEBÆRKOMPOTT

500 g bringebær

3 dl vatn

1 dl raud saft

200 g farin

30 g potetmjøl

Framgangsmåte:

Rifle sjokoladen.

Som Grunnoppskrift.

Fyll fromasjen lagvis i skåler, med sjokolade mellom laga. Ha sjokolade på toppen.

Bland alt kaldt og kok det forsiktig opp under omrøring til blandinga er blank.

Bland vatn, saft, farin og potetmjøl kaldt og kok det opp til blandinga er blank.

Rør forsiktig inn bringebær.

Bruk gjerne fryste bær.

JORDBÆRCOULIS

12 porsjonar

500 g jordbær

200 g farin

(kan variere med søtleiken i
bæra)

DIPLOMATPUDDING

12 porsjonar

200 g kakerestar (1/2 kakebotn)

4 ms rosiner

4 ms korintar

75 g ananas i bitar

2 ms hakka mandlar

2-4 ms rom eller kirsch

vendtkrem

piska kremfløyte

fruktsaus

Framgangsmåte:

Dersom du bruker fryste bær, er det lurt å koke sukkerlake og spe inn i bæra medan du køyrer dei i hurtigmiksar. Då tilset du

½ dl vatn i farinen.

Framgangsmåte:

Skjer kakebotnen i firkantar, 2 x 3 cm. Dynk kakebotnen med rom eller kirsch.

Legg alle ingrediensane lagvis i godt smurd form.

Hell vendtkrem over.

Steik som karamellpudding.

Server med krem og fruktsaus.

VENDTKREM

12 porsjonar

5 dl mjølk

3 dl kremfløyte

1 ts vaniljesukker

6 egg

4 eggeplommer

160 g farin

eller:

1 l heilmjølk

1 ts vaniljesukker eller ei vaniljestong

8 heile egg

160–200 g farin

Framgangsmåte

Alt. 1:

Bland alt kaldt saman.

Sil blandinga.

Alt. 2:

Kok opp mjølk, farin og vaniljestong.

Avkjøl.

Bland inn samanpiska egg.

Sil blandinga.

COTTAGE CHEESE-KAKE

22 cm diameter

2 egg

125 g farin

90 g kveitemjøl

1 ts bakepulver

Fyll:

7 plater gelatin

3 dl kremfløyte

3 eggeplommer

90 g farin

½ sitron

1 ts vaniljesukker

500 g cottage cheese

1 dl jordbærsyltetøy

Pynt:

melis

mandelflak

Framgangsmåte:

KARAMELLPUDDING

12 porsjonar

Alt. 1

100 g farin til karamell

Vendtkrem

Alt. 2

100 g farin til karamell

8 heile egg

1 l heilmjølkk

160–200 g farin

vaniljestong eller 1 ts vaniljesukker

Framgangsmåte:

Rør saman egg og farin.

Spe med mjølk.

Lag karamell ved å smelte 100 g farin i ei steikjepanne.

Merk! Ikkje bruk sterk varme.

Glaser formene.

Sil blandinga oppi formene.

Alt. 1:

Posjer i vassbad 125 °C i om lag 2 t.

Alt. 2:

Posjer i kombidampar på bioprogram ved 91 °C i om lag 1 t.

ISPARFAIT

4 heile egg og 4 eggeplommer

(8 eggeplommer)

85 g farin

½ ts vaniljesukker

5 dl fløyte

Smaksvariantar:

sjokolade

bær

krokan

CRÊPES (pannekaker)

6 egg

160 g kveitemjøl

2 dl mjølk

2 dl kremfløyte

150 g farin

75 g smør

Framgangsmåte:

Pisk kremfløyten nesten stiv.

Pisk eggedosis av egg, farin og vaniljesukker.

Bland forsiktig kremfløyte og eggedosis.

Bland i ev. smak.

Kle forma med plastfolie.

Set på frys.

Framgangsmåte:

Visp saman egg og farin for hand.

Tilset mjølk og fløyte og rør i kveitemjølet.

Bland godt.

La røra «kvile» i om lag 30 min.

Steik lauvtynne pannekaker.

DAIMISKAKE

12 porsjonar

Botn:

4 eggekvider

160 g farin

200 g malne mandlar

2 ms potetmjøl

5 dl kremfløyte

4 eggeplommer

100 g farin

2 doble daim

1 ts pulverkaffi

Framgangsmåte:

Pisk eggekvite og farin. Tilset malne mandlar og potetmjøl.

Fyll i smurd form, 26 cm i diameter.

Steik ved 180 °C i om lag 30 min.

Avkjøl.

Lag is:

Pisk kremfløyten saman med 1 ts pulverkaffi.

Pisk eggeplommer og farin.

Hakk sjokoladen.

Bland alt forsiktig saman og hell ismassen over kakebotnen.

Set det i frysen.

Kan pyntast med krem og hakka daimsjokolade.

FLAMBERT ANANAS

12 porsjonar

12 ananasringar

300 g farin

saft av 4 appelsinar

120 g smør

12 cl konjakk

8 ms mandelspon

SJOKOLADEFONDANT

12–14 porsjonar

8 stk. egg

120 g sukker

400 g (4 plater) kokesjokolade

360 g smør

160 g kveitemjøl

Framgangsmåte:

Bruk den same framgangsmåten som for flambert banan.

Framgangsmåte:

Visp saman egg og sukker. Smelt sjokoladen i smøret. Avkjøl litt og rør det i egga saman med mjøl. Fyll røra i 6–7 stive muffinsformer.

Du kan lage røra på førehand, og oppbevare ho i kjøleskap, men røra må stå framme til ho har fått romtemperatur før steiking. Steik kakene midt i omnen ved 200 °C i 6 minutt.

(Det er lurt å prøvesteikje ei kake for å finne rett temperatur og tid.)

Server medan dei er varme, då er sjokoladen flytande i midten. Sikt gjerne litt melis over.

SAGOPUDDING

12 porsjonar

250 g sagogryn
125 g farin
150 g margarin/smør
1 l mjølk
4 eggeplommer
litt salt

MANDELKJERNEPUDDING

12 porsjonar

1,3 l mjølk
2 dl fløyte
100 g maisennamjøl
150 g farin
75 g skålda mandlar

Framgangsmåte:

Kok opp mjølk og smør.

Tilset sagogryn medan du heile tida rører.

Tilset farin og salt.

Kok under lok i om lag 20–30 min.

Pisk inn eggeplommene, ei om gongen.

La puddingen få eit kort oppkok.

Fyll han i ei skål eller former.

Dersom puddingen skal kvelvast, må du fukte formene før du fyller puddingen i.

Framgangsmåte:

Kok opp 1 l mjølk, fløyte, farin og hakka mandlar.

Rør maisennamjølet ut i resten av mjølka.

Tilset jamninga litt etter litt i den oppkokte blandinga.

Kok opp puddingen.

Hell han i fuktige, sukra former.

Server han kald med ein frukt-/bærsaus.

VANILJEISKREM

Om lag 1 liter

200 g farin

1 ts vaniljesukker

3 dl H-mjølke

2 dl fløyte

6 eggeplommer

Framgangsmåte:

Pisk i eggeplommer, farin og vaniljesukker godt saman til det byrjar så vidt å skumme.

Tilset mjølke og fløyte, og bland godt saman.

Køyr massen i iskremmaskina.

Merk! Dersom du bruker vaniljestong, må du dele denne, ta ut frøa og koke dei opp med litt av mjølka.

SJOKOLADEPUDDING

12 porsjonar

1 l mjølke

80 g maisenna

30 g kakao

70 g farin

25 g smør

Framgangsmåte:

Løys opp maisenna og kakao i om lag halvparten av mjølka.

Kok opp resten av mjølka med farin og smør.

Ha det oppløyste maisenmamjølet og kakaoen i den kokande mjølkeblandinga, og gi det heile eit kort oppkok.

Ha det i ei fukta form. Legg plastfolie tett over den varme puddingen og avkjøl han.

BAKVERK

BUTTERDEIG

1,2 kg ferdig deig

400 g kveitemjøl

2,5 dl vatn

¼ ts salt

50 g smør/margarin

Til rulling:

450 g bakemargarin

100 g kveitemjøl

SAMANSLÅTT BUTTERDEIG

500 g bakemargarin

500 g kveitemjøl

2 dl vatn

OSTESTENGER

24 stk.

500 g butterdeig

1 egg

1 ts paprikapulver

40 g riven parmesanost

Framgangsmåte

Forvarm steikjeomnen til 160 °C.

Kjevl ut butterdeigen til ein om lag 1 mm tjukk firkant.

Pisk saman egg og paprikapulver og pensle deigen.

Dryss osten over.

Skjer deigen i 1 ½ cm breie strimlar og lag fletter av dei.

Steik i om lag 25 min.

Ekte butterdeig:

Bland kaldt mjøl, vatn og bakemargarin. Elt det i miksar med deigkrok til ein glatt og smidig deig.

Form grunndeigen til ei kule og legg han til kvile på kjølerom i om lag 20 min.

Etter kvila gir vi deigkula to djupe snitt med ein skarp kniv.

Snitta skal danne eit kryss på deigkula.

Brett ut dei fire spissane og kjevl deigen ut til ein kross der spissane er tynnare enn midten.

Den siste delen av bakemargarinen legg vi på midten av krossen.

Spissane børstar vi reine for mjøl før vi brettar dei over margarinen.

Margarinen skal vere heilt dekt.

Dryss godt med mjøl på bakeplata og kjevl ut deigen til eit rektangel, om lag 15 mm tjukt. Børst bort laust mjøl.

Brett dei to endane på rektangelet inn mot midten.

Brett så den eine halvdelen over den andre slik at det blir fire deiglag.

Deigen skal kvile i 20 min på kjølerom.

Kjevl deigen på nytt til eit om lag 15 mm tynt rektangel.

Børst bort laust mjøl og brett den eine enden av rektangelet 1/3 inn.

Brett den andre enden over slik at det blir tre lag.

Deigen skal kvile i 15–20 min.

Gjenta dette to gonger.

Deigen er no klar til bruk.

Oppbevar han på kjøøl dersom du ikkje skal bruke han med éin gong.

Samanslått butterdeig

Bland kaldt mjøl, vatn og margarinterningar. Elt i miksmaster med eltekrok til ein fast masse.

Dryss bakeplata med kveitemjøl og trykk ut deigen med handa til eit lite rektangel. Kjevl han ut til ei tjukn på om lag 15 mm. All kjevling skal gå frå midten og ut mot hjørna.

Brett den eine enden av rektangelet 1/3 inn, og brett den andre enden over slik at det blir tre lag.

Deigen bør kvile i minst 30 min før bruk.

Kan oppbevarast innpakka i plast på kjølerom.

Når deigen skal brukast til terteskal eller vol-au-vent, tilset vi 1–2 eggeplommer per kg deig.

NORSK EPLEKAKE

26 cm springform

150 g margarin

250 g farin

3 egg

200 g kveitemjøl

1 ts bakepulver

5 store eple

kanel

farin

hakka mandlar (kan sløyfast)

Framgangsmåte

Rør romtemperert margarin og farin kvitt og luftig.

Tilset eitt egg om gongen. Rør godt mellom kvart egg. (Tilset ei matskei mjøl saman med egget, då unngår du at deigen sprekk.)

Tilset mjøl og bakepulver. Rør raskt saman

Skrell epla og stikk ut kjernehuset.

Del epla i båtar og ha dei i farin/kanelblandinga.

Trykk epla tett ned i kakedeigen i eit pent mønster.

Dryss eventuelt litt farin, kanel og hakka mandlar oppå kaka før du steikjer ho.

160 °C i om lag 50 min.

SUKSESSKAKE

26 cm springform

4 eggekviser

150 g melis

175 g malne mandlar

Smørkrem:

4 eggeplommer

1,5 dl fløyte

125 g melis

(2 ts maismjøl)

100 g smør

Framgangsmåte

Pisk eggekviser og melis stivt.

Rør inn dei malne mandlane.

Hell i godt smurd form og steik på 170 °i om lag 30–40 min.

Smørkrem:

Rør saman eggeplommer, fløyte og melis i ein aluminiumskjele.

Varm opp til det tjuknar.

(Før å hindre at kremen skil seg eller blir for tynn, kan du tilsetje litt maismjøl før du varmar opp kremen.)

La kremen verte litt avkjølt.

Rør inn smøret, litt om gongen.

Dersom du vil ha en «lysare» krem, rører du smøret kvitt i miksmasteren. Tilset den heilt avkjølte kremen i smøret, litt etter litt.

SITRONKAKE

1 form, 1,5 l

150 g margarin
150 g farin
3 egg
0,5 dl mjølk
1 ts bakepulver
200 g kveitemjøl
saft og skal av 1 sitron

MARMORKAKE

1 form, 2 l

250 g margarin
250 g farin
250 g kveitemjøl
4 egg
1 ts bakepulver

1/3 dl mjølk
20 g kakao

Framgangsmåte

Som eplekake.

Som eplekake.

Varm mjølka til ho er lunka.
Bland om lag ein tredjedel av
kakedeigen med kakao og mjølk.

Ha om lag halvparten av den kvite
massen i ei godt smurd form.
Fyll på kakaomassen og avslutt med
resten av den kvite massen.
Ta ei matskei og trekk skaftet i ei
sirkelrørsle gjennom massen.
Steik.

FYRSTEKAKE

22 cm diameter

300 g kveitemjøl

200 g smør

100 g melis

1 egg

½ ts bakepulver

FYLL:

180 g malne mandlar

180 g melis

110 g halvpiska eggekvite

SUKKERBRØD

26 cm diameter

5 egg

150 g farin

100 g kveitemjøl

50 g potetmjøl

(1 ts bakepulver)

Framgangsmåte:

Bland alt saman i ein hurtigmiksar.

Køyr maskina til massen er glatt.

Deigen kan godt stå ein time i kjøleskapet før du arbeider vidare med han.

Ha 2/3 av deigen i forma og la deigen gå 2–3 cm oppetter kanten.

Bland saman ingrediensane til fyllet. Hell det over kaka.

Lag gitter av resten av deigen.

175 °C i om lag 50 min.

Framgangsmåte:

Pisk eggedosis.

Sikt saman det tørre.

Vend det inn i eggedosisen.

Hell det i ei smurd form.

Steik i om lag 40 min ved 160 °C.

SJOKOLADERULLKAKE

20–25 skiver

sukkerbrød

30 g kakao

SMØRKREM

150 g smør

200 g melis

1 ts vaniljesukker

2 eggeplommer

MØYRDEIG

300 g kveitemjøl

200 g smør

100 g melis

1 egg

½ ts bakepulver

Framgangsmåte:

Som vanleg rullekake, men må avkjølast under eit fuktig klede før ein smør på smørkremen.

Rull deretter forsiktig saman.

Framgangsmåte:

Bland saman alle ingrediensane i ein hurtigmiksar. Bland raskt saman.

EPLEKAKE ROYALE

26 cm diameter

møyrdeig

800 g eple

1 ms farin

1 ts kanel

Vendtkrem:

1,5 dl mjølk

1 dl kremfløyte

2 egg

1 eggeplomme

60 g farin

1 ts vaniljesukker

1 ts romessens

Framgangsmåte:

Lag møyrdeig.

Kjevnl ut om lag halvparten av deigen og ha han på kakebotnen.

Steik i om lag 15 min ved 170 °C.

Set den halvsteikte kakebotnen i kakeringen og lag ein om lag 5 cm høg kant av resten av deigen.

Skrell epla og del dei på midten.

Skjær dei i skiver, men behald dei mest mogleg samla, slik at dei ser heile ut.

Legg epla i kakeforma.

Dryss på sukker og kanel og slå vendtkrem over.

Steik kaka til kremen er stivna, i om lag 30–40 min.

TOSCAKAKE

24 cm diameter

150 g margarin

170 g farin

3 egg

1 ts bakepulver

175 g kveitemjøl

½ dl kremfløyte

Fyll:

150 g smør

3 dl hakka mandlar

100 g farin

3 ms kveitemjøl

3 ms mjølk

Framgangsmåte:

Som eplekake.

Steik kaka i om lag 40 min ved 175 °C.

Smelt saman fyllet i ein kjele.

Ta ut kaka og smør på fyllet.

Steik vidare i om lag 15–20 min.

FRITYRDEIG

12 porsjonar

220 g kveitemjøl

2 ms olje

1 eggeplomme

3 dl øl

2 eggekviter

 $\frac{1}{4}$ ts salt**KRUMKAKER**

4 egg

250 g farin

250 g margarin

250 g kveitemjøl

250 g potetmjøl

2 dl vatn

Framgangsmåte

Rør saman mjøl, olje, eggeplomme, øl og salt.

15 min før deigen skal brukast, piskar ein eggekviten stiv og vender han forsiktig inn i deigen.

Framgangsmåte:

Pisk egg og farin.

Tilset smelta margarin og mjøl.

Rør inn vatn.

Legg på med skei i krumkakejernet.

Steik til dei er passeleg gylne.

Rull dei saman eller form dei i kopp

«VERDENS BESTE»

22 cm diameter

100 g smør

100 g farin

4 eggeplommer

3 ms mjølk

100 g kveitemjøl

2 ts bakepulver

1 ts vaniljesukker

Marengs:

4 eggekviter

200 g farin

mandelflak

Fyll:

400 g eggekrem

3 dl kremfløyte

salt

Framgangsmåte:

Rør smør og farin kvitt.

Tilset eggeplommene.

Tilset vekselvis mjøl/bakepulver og mjølk.

Fyll røra i ei smurd lita langpanne, eller to springformer på 22 cm.

Pisk eggekviter og farin stive.

Smør dette på toppen av deigen.

Dryss på hakka mandlar.

Steik i om lag 20–25 min ved 180 °C.

Lag krem.

Avkjøl kaka og del ho i to (langpanne).

Ha krem på den eine kaka og legg den andre oppå.

NAPOLEONSKAKE

12 porsjonar

400 g butterdeig

Vaniljekrem:

2,5 dl mjølk

100 g farin

25 g vaniljesauspulver

1 egg

5 plater gelatin

½ l piska kremfløyte

melisglasur

MARENGS

12 porsjonar

2 dl eggekvite

350 g farin

Framgangsmåte:

Steik butterdeigen i om lag 10 cm breie remser.

Vaniljekrem:

Legg gelatinen i bløt.

Kok opp mjølk, farin og vaniljesauspulver.

Bland inn gelatinen.

Avkjøl litt og tilset egget.

Avkjøl heilt før du tilset krem.

Legg eit tjukt lag med krem på butterdeigen. Legg ei remse med butterdeig over.

Ha på melisglasur.

Framgangsmåte:

Stivpisk eggekvite og farin.

Pisk til farinen er heilt oppløyst.

Steik/tørk i omn ved om lag 95 °C.

SJOKOLADEKAKE

26 cm diameter

3 egg

250 g farin

160 g kveitemjøl

3 ms kakao

1 ½ ts bakepulver

1 ½ ts vaniljesukker

150 g smelta margarin

1 ½ dl vatn

Glasur:

50 g smelta smør

150 g melis

1 ½ ts vaniljesukker

1 ½ ms kakao

3 ms kaffi

Framgangsmåte:

Pisk egg og farin til eggedosis.
Sikt kveitemjøl, kakao, bakepulver og vaniljesukker og rør det inn i massen.
Rør inn smelta margarin og vatn til slutt.

Steik ved 180 °C i om lag 30 min.

Bland saman glasuren og rør han glatt på svak varme.

Smør han over kaka mens han enno er varm/lunken

MANDELFLAN

170 g smelta smør
200 g mandelflan
3 ms kveitemjøl
6 ms fløyte
150 g farin

Framgangsmåte:

Rør alt saman.
Set med teskei på plate.
Merk! Bruk stort mellomrom – kakene flyt utover når du steikjer dei.
Bruk bakepapir.
Steik på 170 °C til dei er gylne.

**FORMKAKE
(GRUNNOPPSKRIFT)**

3 former à 1 ½ l
Eller ein gastronormbakke

500 g smør/margarin
500 g farin
500 g kveitemjøl
1 ts bakepulver
8 egg

Framgangsmåte

Rør smør og sukker kvitt. Tilset eitt egg om gongen saman med ei matskei kveitemjøl.
Tilset resten av mjølet/bakepulver og rør raskt saman.
Denne deigen kan brukast til ulike formkaker.

EPLETERTE

1 stk.

Vaniljekrem:

2,5 dl mjølk

50 g farin

25 g vaniljesauspulver

1 egg

2 ms rosiner

500 g butterdeig

1 eggeplomme og 1 ms mjølk til pensling

5 eple

100 g aprikossyltetøy
mandelspon

Framgangsmåte:

Lag vaniljekrem:

Bland alt saman og kok forsiktig opp under omrøring.

Tilset rosiner og set han til avkjøling.

Forvarm steikjeomnen til 210 °C.

Kjevl ut butterdeigen til ei om lag 16 cm

brei, firkanta remse. Ho bør vere 2 mm tjukk. Pensle kantane med eggeplommer og brett kvar kant om lag 1 1/2 cm innover, slik at det oppstår ei forhøgning på kvar side.

Skrell epla, del dei i to og stikk ut kjernehuset. Skjer epla i tynne skiver, om lag 3 mm.

Smør vaniljekremen på butterdeigen. Legg epla tett oppå. Pensle epla med aprikossyltetøy og dryss på mandelspon.

Pensle deigkantane med egg.

Set kaka i omnen og steik i om lag 30 min.

Server kaka varm.

VASSBAKKELSDEIG

12 stk.

2 dl vatn

120 g smør

125 g kveitemjøl

4 egg

Framgangsmåte:

Kok opp vatn, margarin og eventuelt salt i ein kjele.

Sikt mjølet i under kraftig omrøring.

Når massen slepp kjelen, tek vi kjelen av varmen.

Avkjøl i 10 min.

Rør inn eitt og eitt egg til ein glatt masse.

Massen må ikkje vere så tynn at han flyt utover.

Form med skei eller sprøytepose.

Steik i 25–30 min ved 180 °C.

SJOKOLADEISKAKE

12 porsjonar

6 eggekviter

2 dl farin

1 plate kokesjokolade

5 dl kokosmasse

2 dl kokos til formene

175 °C i 35 min.

Sjokoladeiskrem:

6 eggeplommer

1 ½ dl farin

5 dl kremfløyte

1 plate kokesjokolade

Framgangsmåte:

Pisk eggekvitene stive med sukker. Bland forsiktig inn riven sjokolade og kokos.

Smør to kakeformer, 24 cm i diameter. Dryss på litt kokos. Fordel kakerøra i formene og steik dei. Avkjøl på rist.

Pisk eggedosis av eggeplommer og farin.

Pisk kremfløyten og bland han med eggedosis og riven sjokolade.

Legg ein botn i kakeforma. Hell halvparten av ismassen over og set kaka 15 min i frysaren.

Legg den andre kakebotnen oppå og hell på resten av ismassen.

Set kaka i frysaren i om lag 5–6 timar. Flytt kaka over på fat og pynt ho med for eksempel krem og sjokolade.

FRUKTKAKE

350 g margarin
350 g sukker
350 g kveitemjøl
5 egg (skal delast), stivpisk kviten
100 g rosiner
100 g aprikosar
50 g mandlar
50 g dadlar
50 g valnøtter
30 g raude cocktailbær
50 g sukat
100 g svsker
50 g fiken
50 g hasselnøtter
3 stk. konjakk sjokoladar
1 ts bakepulver
1 ts hjortesalt

PEPPERKAKER

220 g sirup
220 g farin
220 g smør
2 egg
660 g kveitemjøl
1 stroken ts kanel
1 stroken ts ingefær
1 stroken ts nellik
1 ts natron

Framgangsmåte:

Rør smør og sukker kvitt.
Tilset eggeplommene.
Tilset mjøl og hevingmiddel.
Finhakk frukt og nøtter.
Stivpisk eggekvitene og rør dei forsiktig inn i deigen.
Steik ved 180 °C i om lag 1 time.

Merk! Du må «mjøle» frukt og nøtter før du har dei i deigen.

Framgangsmåte:

Kok sukker og sirup, og rør i det til det er avkjølt.

Tilset egg, krydder og smør.
Bland i mjøl og natron.
Deigen toler å stå, men du kan òg bake han ut med éin gong.

FIRKLØVERKAKE

4 egg
250 g sukker
1 dl varmt vatn
140 g kveitemjøl
2 ts bakepulver
1 ts vaniljesukker
135 g smelta margarin
1 plate smelta kokesjokolade

Krem

200 g firkløver
½ dl fløyte
40 g margarin
1 ½ dl sukker

Fyll

Vaniljekrem
Du kan bruke kaldrørt krem av 3 dl
vatn tilsett 1 dl piska kremfløyte
Du kan òg bruke andre typar
vaniljekrem.

Framgangsmåte:

Pisk eggedosis.
Smelt sjokoladen i margarinen.
Bland inn vatn, smelta sjokolade og
margarin. Bland til slutt inn alt det
tørre.
Bruk 26 cm form.
Steik i om lag 45 min ved 180 °C.
Avkjøl.

Del kaka i tre lag og fyll ho med
vaniljekrem.

Smelt sjokoladen i fløyten. Tilset resten
av ingrediensane og kok forsiktig til
kremen tjuknar.

Smør kremen på toppen av kaka.

WIENERDEIG

5 dl vatn
4 egg
75 g farin
100 g gjær
50 g vanleg margarin
1050 g kveitemjøl

Til innrulling: 1 kg bakemargarin

**SJOKOLADEKAKE
(KONFEKTTYPE)**

100 g kokesjokolade
100 g smør
150 g farin
3 egg
1 ms appelsinsaft
50 g valnøtter
50 g kokesjokolade
rive skal av ei appelsin
4–5 ms kveitemjøl

Framgangsmåte:

Smuldre margarinen i kveitemjølet.
Ha i smuldra gjær og sukker.
Tilset egg og vatn litt etter litt.
Arbeid minst mogleg med deigen.
Rull deigen litt ut, slik at
bakemargarinen kan pakkast godt inn i
grunndeigen.

Sjå vidare framgangsmåte i «matlagings
og produksjonslære» på side 134.

Framgangsmåte:

Smelt saman smør og sjokolade (100 g)
og avkjøl det litt.

Pisk egg og farin til eggedosis og tilset
appelsinsafta.

Grovhakk valnøtter og
sjokolade (50 g).

Skjær inn eggedosisen i den avkjølte
sjokoladeblandinga saman med dei
grovhakka valnøttene og sjokoladen.

Skjær til slutt kveitemjøl og
appelsinskal inn i blandinga.

Ha ho i ei smurd form, 22 cm i
diameter, og steik ved 170 °C i om lag
30–40 min.

MOR MONSEN

250 g margarin

250 g sukker

5 eggeplommer

rive skal av ½ sitron

250 g kveitemjøl

5 stivpiska eggekviter

4 ms hakka mandlar

4 ms rosiner

litt perlesukker (om lag 2 ms)

Framgangsmåte:

Rør til slutt forsiktig inn dei stivpiska eggekvitene.

Ha deigen i ei smurd lita langpanne eller rund form 26 cm.

Strø mandlar, rosiner og perlesukker på toppen av kaka.

Steik ved 180 °C i om lag 20–30 minutt.

GELÉKAKE

Lag nøtte- eller mandelbotn.

Alt. 1

Du kan bruke same botn som til suksesskaka.

Alt. 2

200 g mandlar

200 g sukker

2 egg

1/2 ts bakepulver

Fromasj:

Alt. 1

4 eggeplommer

1 egg

80 g sukker

2,5 dl fløyte

saft av 1 sitron

4 plater gelatin

Alt. 2

Bruk ½ porsjon sitronfromasj, men tilset 1 ekstra gelatinplate.

Gelé av 5 dl vatn. (bringebær-, jordbær- eller sitrongelé.)

Framgangsmåte:

Lag mandelbotn.

Avkjøl botnen og sett han på fat.

La kakeformringen vere på.

Lag fromasj.

Hell fromasjen over mandelbotnen.

Kaka må no stå kjøleg, gjerne i frysaren.

Lag gelé.

La han bli heilt avkjølt, på grensa til å bli stiv.

Hell geléen forsiktig over den heilt kalde kaka og la han stivne.

Når geléen er heilt stiv, løyser du kakeforma frå kaka.

Kan pyntast med krem.

GJÆRBAKST

SMØRHORN, JULEBRØD

5 dl mjølk 35 °C
70 g gjær
180 g sukker
200 g margarin (smelta)
½ ts kardemomme
1 kg kveitemjøl

Til julebrød:
100 g rosiner og 50 g sukat

GRISSINI

Om lag 30 stk.

25 g gjær
3 dl mjølk
2 ms olje
1/4 ts salt
1 ms sukker
450 g kveitemjøl

Til pensling:
Havsalt, valmuefrø eller sesam

Framgangsmåte:

Bruk forheving.
Bland gjær, 1 ts sukker og om lag 300 g av mjølet med mjølka, og set det i varmeskap i om lag 30 min.
Vidare som vanleg gjærdeig.

Framgangsmåte:

Vanleg gjærdeig:
Varm opp væska til om lag 35 °C.
Rør gjæren ut i væska. Tilset feitt, mjøl, farin, salt og liknande.
Rør i miksar med eltekrok.
Elt deigen til han slepp bollen (om lag 5 min).
Hev til dobbel storleik. Slå ned deigen og hev vidare i 15 min.
Slå deigen saman og del opp for vidare utbaking.
Trill ut til **tynne** stenger og hev.
Pensle og steik.

LOFFDEIG**48 KVERTBRØD****3 SPIRALLOFF****3 PARISERLOFF****24 RUNDSTYKKE/HORN****2 FORMLOFF**

5,5 dl vatn

30 g smør

15 g bakefeitt

50 g gjær

10 g salt

900 g kveitemjøl

KNEIPPDEIG**48 GROVE KVERTBRØD****2 KNEIPPBRØD****24 GROVE RUNDSTYKKE**

5,5 dl vatn

30 g smør

15 g bakefeitt

50 g gjær

10 g salt

400 g kveitemjøl

300 g sammalen kveite, fin

150 g sammalen kveite, grov

Framgangsmåte:

Formloff 180 °C 40 min

Grovbrød 180 °C 60 min

Horn 220 °C 20 min

Kneippbrød 180 °C 40 min

Kvertbrød 230 °C 10-15 min

Pariserloff 220 °C 20 min

Rundstk. 220 °C 20 min

Spiralloff 180 °C 50 min

Når vi bruker bakefeitt, går deigen direkte til oppdeling.

GROV DEIG

2 grovbrød

8 dl vatn

30 g smør

15 g bakefeitt

50 g gjær

10 g salt

500 g kveitemjøl

500 g sammalen rug, grov

200 g fint rugmjøl

Framgangsmåte:

Vanleg gjærdeig.

Direkte deigføring.

FRUKOSTBRØD

1,5 l mjølk

150 g gjær

100 g margarin

50 g sukker

20 g salt

2 egg

30 g bakefeitt

2,4 kg kveitemjøl

(100 g gluten)

Framgangsmåte:

Vanleg gjærdeig.

Direkte deigføring.

SKULEBOLLAR

16–18 stk.

100 g smelta smør

20 g bakefeitt

100 g farin

600 g kveitemjøl

1 ts kardemomme

3,5 dl mjølk

50 g gjær

vanilje/eggekrem

melisglasur

kokosmasse

Framgangsmåte:

Vanleg gjærdeig

KVEITEDEIG

16–18 bollar

80 g smør

20 g bakefeitt

3,5 dl mjølk

50 g farin

50 g gjær

600 g kveitemjøl

1 ts kardemomme

1 egg

1 ms mjølk

Framgangsmåte:

Vanleg gjærdeig.

FRANSKE HORN

2/3 dl vatn

40 g gjær

100 g farin

2/3 dl mjølk

30 g salt

80 g smør

2,5 dl vatn

2,5 dl mjølk

1 kg mjøl

500 g margarin

1 egg

Framgangsmåte:

Rør gjæren ut i 2/3 dl vatn.

Løys opp farin og salt i 2/3 dl mjølk.

Varm smør, vatn og mjølk til 30 °C.

Ha mjøl i ein bolle.

Tilset væskeblandingane og arbeid deigen smidig med eltekrok.

La han heve i om lag 30 min eller til dobbel storleik.

Trykk deigen ut i ei form og dryss mjøl på. La forma stå på kjølerom i om lag 15 min.

Rull deigen ut til eit rektangel og dekk 2/3 av deigen med margarin.

Vidare som butterdeig.

Lag horn som du lar heve i om lag 30 min.

Pensle med egg og steik i 3 min ved 250 °C og vidare i 12–15 min ved 200 °C.

AMBROSIABRØD

4 brød

75 g margarin

75 g farin

1,5 dl mjølk

250 g rosiner

½ l mjølk

50 g gjær

1 ts salt

1 kg kveitemjøl

Framgangsmåte:

Kok opp margarin, farin, mjølk og rosiner.

Avkjøl litt.

Tilset resten av ingrediensane og elt saman til ein smidig deig.

Hev deigen.

Form deigen til fire store bollar.

Hev deigen.

Pensle med egg og steik ved 200 °C i om lag 25–30 min.

GJÆRKRINGLE

40 g gjær
2 ½ dl lunke mjølk
75 g farin
100 g margarin
2 egg
450 g kveitemjøl
1 ts kardemomme

Fyll:

150 g marsipan
75 g margarin
3 ms sukker
50 g mandlar

Pynt:

Egg til pensling
Hakka mandlar

Framgangsmåte:

Lag vanleg gjærdeig.
Hev deigen.

Riv marsipan og bland med margarin, sukker og hakka mandlar.

Del deigen i to emne, og kjevl dei til lengder på 40 x 20 cm.

Fordel fyllet langs midten av kvar lengd.

Skjer skrå snitt på begge sider inn mot fyllet, og legg strimlane i kryss over fyllet.

Form til ei kringle.

Hev deigen.

Steik i om lag 20–25 min ved 200 °C

(i skulen sin omn brukar vi lågare temperatur).

KANELBOLLAR

(KRÅKEBOLLAR)

16–18 stk.

Kveitedeig

Fyll:

125 g smør

2 dl farin

3 ts kanel

HAMBURGARBØD

1 ½ l mjølk

100 g gjær

200 g margarin

100 g farin

20 g salt

2 egg

2,4 kg kveitemjøl

Framgangsmåte:

Vanleg gjærdeig.

Framgangsmåte:

Vanleg gjærdeig.

Steiketemperatur: 220 °C.

Tid: 15–20 min.

BRIOCHE

1 kg kveitemjøl
35 g gjær
25 g salt
40 g farin
1 dl vatn
600 g egg
450 g usalta smør

Framgangsmåte:

Bland som vanleg gjærdeig.
Ha i romtemperert smør til slutt.
Kjør deigen seig.

Hev deigen og slå han ned.

Hev deigen.

Rull deigen til små bollar og ha han i smurde former. Legg ein liten deigbolle på toppen av kvar bolle.

Hev deigen.

Pensle med egg og steik ved 230 °C i om lag 10–15 min til dei er gyllenbrune.

HAUGALANDSRUGBRØD

12 brød
5,2 kg sammale kveite
800 g fin sammale rug
800 g heilkorn kveite
300 g gjær
8 strokne ts salt
3,6 liter kruskakli
7,5 liter vatn (eller 4 l H-mjølkk eller kulturmjølkk og 3,5 l vatn)
4 dl linfrø
4 dl solsikkekjernar

Framgangsmåte:

Slå saman deigen på vanleg måte.

Deigen skal ha ein laus konsistens.

Forhev deigen 2 gonger.

Ha han i smurde former på 2 l og sett han direkte i omnen **UTAN** etterheving.

Steik på 200 °C i om lag 60 min.

PRINSESSEKAKE

150 g gjær
6 dl mjølk
450 g margarin
1,5 kg kveitemjøl
6 egg
1,5 dl sukker
1 ts kardemomme
1 ts salt

Fyll

1 l vaniljekrem (bruk gjerne kaldrørt eller ferdig krem)

300 g sukker
2 ms sirup
200 g margarin
4 ts kanel

FOCACCIA

50 g gjær
1 ts salt
6 dl vatn
3 ms olivenolje
1 kg kveitemjøl
gourmetsalt (grovt salt)
friske urter
olivenolje

Framgangsmåte:

Elt deigen godt.
Hev deigen.
Del deigen i to og kjevle den eine delen ut i ei stor langpanne.
Ha halvdelen av kremen/fyllet på deigen.
Lag kanelbollar av den andre halvdelen og fordel bollane jamt utover.
Ha på resten av vaniljekremen.
Hev deigen i om lag 15 min.
Steik på 200 °C.

Framgangsmåte:

Indirekte deigføring.
Ha brødet i ei langpanne eller form som små brød ein trykkjer flate.
Etter 2. gongs heving, drypp over olivenolje og urter og press forsiktig ned med fingertuppane.
Dryss over salt og steik.
Steik i om lag 20 min ved 180 °C.

VALNØTTBRØD

3 brød

50 g gjær
5 dl lunke mjølk
50 g smør
2 ts salt
1 ms sukker
50 g hakka valnøtter
250 g sammale rug, fin
500 g kveitemjøl

LINFRØBRØD

8 brød

1 l lunke vatn
150 g margarin
25 g salt
250 g gjær
600 g frukostblanding
300 g sammale kveite, grov
100 g solsikkekjerner
50 g linfrø
1,5 kg kveitemjøl

Framgangsmåte:

Brød:

Bland alt saman og elt det i 6 min. (Det kan vere lurt å halde igjen $\frac{1}{4}$ av kveitemjølet og la deigen gå i om lag 3 min. Tilset meir mjøl dersom deigen er «klissete». Elt vidare i om lag 3 min.) La deigen kvile i 15 min. Kna deigen godt og form brød, runde eller avlange. Hev deigen i om lag 30 min. Steik ved 200 °C i 30 min.

EIGNE NOTATAR:

EIGNE NOTATAR:

EIGNE NOTATAR:

EIGNE NOTATAR: