



Miele

VI SERVERER

Jule- menyene



Morten garanterer sprø svor, perfekte poteter og knallgod rød- og surkål.
Du vil også få noen gode tips til en nydelig ribbesjy og garnityrer som løfter
julemiddagen til nye høyder.

Juleribbe - klassisk

Juleribbe - langtidsstekt

Ribbesjy med krydder

Grove medisterkaker

Rødkål og surkål

Stekte epler og svsker

Sylteagurk

Pinnekjøtt

Lutefisk





KLASSISK ELLER LANGTIDSSTEKT JULERIBBE

2 kg ribbe, salt & pepper



FREMGANGSMÅTE LANGTIDSSTEKT RIBBE:

Salte og pepre juleribben 24 timer i forkant av tilberedningen. Det første trinnet i tilberedningen kan gjøres på to måter.

1. Still inn ovnen på 100 grader dampkoking og sett inn ribben med svoren opp, la den dampe i 50 minutter. Når ribben er dampet rutes svoren i små ruter hvis den ikke er rutet fra før.
Eller
Still inn stekeovnen på 180 grader stek, legg så ribben i en ildfast form med svoren ned. Fyll på med vann halvveis opp på kjøttet og dekk til med aluminumsfolie. Sett inn ribben og la den steke i 50 minutter før den tas ut og ev. rutes.
2. Legg så ribben med svoren opp på et stekebrett eller i en ildfast form. Ta vare på den kraften du behøver til sausen som har kommet fra dampingen.
3. Sett inn ribben på 70 grader varmluft med en bit aluminumsfolie eller en tallerken under for å få en bue på svoren.
4. Stek ribben i minimum 12 timer og det gjør ikke noe om den står flere timer f.eks. 16 timer. Ta den ut senest 1 time før du skal spise for å la den hvile.
5. Det kan være lurt å bytte brett eller formen på ribben før den stekes videre for å unngå at fett og kjøttsaft som sitter igjen i formen/brettet blir svidd ved neste steg.
6. Still ovnen på maks 230/250 grader og sett ribben midt i ovnen.
7. Hvis du ønsker du å bruke grillelementet, sett det på laveste nivå og sett ribben nederst i ovnen.
8. Stek ribben i 20-30 minutter slik at svoren «popper». Pass på at den ikke blir brent - da må du snu litt på den.
9. Når svoren er «poppet», tar du den ut og lar den hvile i 10 minutter før du deler den - husk at ribben er glovarm når den kommer ut av ovnen.

FREMGANGSMÅTE KLASSISK RIBBE:

Salte og pepre juleribben 24 timer i forkant av tilberedningen. Det første trinnet i tilberedningen kan gjøres på to måter.

1. Still inn ovnen på 100 grader dampkoking og sett inn ribben med svoren opp, la den dampe i 40 minutter. Når ribben er dampet rutes svoren i små ruter hvis den ikke er rutet fra før.
Eller
Still inn stekeovnen på 180 grader stek, legg så ribben i en ildfast form med svoren ned. Fyll på med vann halvveis opp på kjøttet og dekk til med aluminumsfolie. Sett inn ribben og la den steke i 50 minutter før den tas ut og ev. rutes.
2. Legg så ribben med svoren opp på et stekebrett eller i en ildfast form. Ta vare på den kraften du behøver til sausen som har kommet fra dampingen.
3. Forvarm stekeovnen til 160 grader kombidamp med 40 % fuktighet eller ha litt vann på brettet ditt hvis du ikke har kombidamp. Har du en stekovn med KlimaPluss, så bruker du varmluft med KlimaPluss med automatisk damptilførsel.
4. Sett så inn ribben med en bit aluminumsfolie eller en tallerken under for å få en bue på svoren. Stek den i 50 minutter før du skrur opp varmen til 230 grader og steker i 15-20 minutter til svoren er «poppet». Bruk gjerne grillelementet hvis du har dette. Bruker du grillelementet bør ribben stå nedrest i ovnen, hvis ikke kan den stå midt i ovnen. Følg med så svoren ikke svir seg.
5. Når svoren er sprø, tar du ut ribben ut og hviler den i ti minutter før den deles opp.



RIBBESJY MED KRYDDER

INGREDIENSER

- 1 stk gulrot i små biter
- 1 stk løk i små biter
- 2 dl tørr hvitvin
- 0,5 liter god kyllingkraft
- 0,5 liter kraft fra damping av ribba
- 1 stk nakkekoteletter eller ribbeavskjær
- 1 stk fennikel
- 1 ts korianderfrø
- 1 ts sorte pepperkorn
- 2 ss smør
- 4 fedd hvitløk, knust med skall
- 8 stilker timian
- Rapsolje til steking



FREMGANGSMÅTE

1. Fres grønnsaker i nøytral olje i gryten på middels varme.
2. Tilsett krydderne og fres i ett minutt og rør godt underveis.
3. Tilsett hvitvin og kok inn til halv mengde. Tilsett god kyllingkraft og kok inn omtrent 1/3. I mellomtiden, del nakkekoteletter/ribbe- avskjær i små terninger. Ha olje i en stekepanne med høy varme.
4. Stek kjøttet ved høy varme til alt får en god stekeskorpe.
5. Skru ned varmen og tilsett smør, hvitløk og timian.
6. Ha alt over i sausen og la det småkoke i 20 minutter.
7. Når du har fått ønsket konsistens/tykkelse på sausen, smakes den til med salt og sitron. Sil så sausen og smak til med salt.

GROVE MEDISTERKAKER

Ca 18 stk (70 gr per stk)

INGREDIENSER

- 1 kg medisterfarse
- 250 g kvernet ribbe
- 5 gr salt
- 1 ts ristet fennikelfrø, knust
- 1 ts røkt paprikapulver
- 2 fedd hvitløk
- 2 ts grovmalt sort pepper

FREMGANGSMÅTE

1. Ta på hansker. Kvern kjøttet og kna ingrediensene godt sammen med hendene. Bland så dette inn i medisterfarsen og stek i en stekepanne til kakene har fått en fin karamellisering.
2. Medisterkakene dampes ferdig på 100 grader damp i 10 minutter.
3. Her har vi brukt en litt grovere type medisterfarse med litt biter av kjøtt.



Miele

Miele



RØDKÅL

12-15 porsjoner

INGREDIENSER

- 1 kg strimlet rødkål
- 1 dl sherryeddik
- 1 dl vann
- 1 dl tørr rødvin
- 150 g solbærsirup
- 30 g sukker
- 2 stk stjerneanis
- 1 stk kanelstang
- 10 stk fiken, skåret i terninger

FREMGANGSMÅTE

1. Legg den strimlede kålen og fiken sammen med sukker og all væsken i en gryte. Legg krydderet i en tepose eller et kaffefilter som knyttes igjen med en hyssing i toppen – dette gjør at posen/kaffefilteret holder seg tett og at ikke krydder faller ut av posen.
2. Kok opp rødkålen og la dette småkoke i 1 time og 30 minutter.
3. De første 30 minuttene bør foregå under lokk – husk å røre underveis. Det er viktig at kålen er helt mør før du avslutter kokeprosessen. Hvis væsken er i ferd med å fordampe tilsetter du litt vann.
4. Smak til med salt til slutt. Ønsker du en mer fetere type rødkål, tilsetter du litt ribbefett eller klatter smør rett før servering.

SURKÅL

12-15 porsjoner

INGREDIENSER

- 1 kg kål, kuttet i tynne strimler
- 1 dl vann
- 1 dl tørr hvitvin
- 2 dl hvitvinseddik
- 50 g sukker
- 2 ss honning
- 1 ts hel karve
- 2 ts fint salt

FREMGANGSMÅTE

1. Legg den strimlede kålen i en gryte og tilsett væske, sukker, honning og karve. Kok opp surkålen og la den småkoke i 1 time og 30 minutter. De første 30 minuttene bør foregå under lokk.
2. Husk å røre rundt underveis.
3. Hvis all væsken er i ferd med å fordampe, kan du tilsette litt vann. Det er viktig at kålen er helt mør før du avslutter kokeprosessen.
4. Ønsker du en litt fetere surkål, kan du tilsette litt ribbefett eller et par klatter med smør like før servering.





STEKTE EPLER OG SVISKER

ca. 6 porsjoner

INGREDIENSER

- 3 stk epler skåret i båter
- 1 ss rapsolje
- 1 ss smør
- 1 ss sukker
- 120 g svisker
- Litt sitronsaft

FREMGANGSMÅTE

1. Kok opp en kjele med vann, legg i sviskene og la de koke i 1 minutt. Ta de ut av kjelen og legg de over i en bolle eller på brett.
2. Varm en panne på middels høy varme, tilsett olje og finn frem smør og sukker. Stek eplebåtene i pannen til eplene får litt farge og stekeskorpe. Tilsett smøret og la det smelte ut og få litt bruning.
3. Strø sukkeret rundt i pannen og bland godt.
4. Sukkeret skal karamelliseres, men ikke brent, så vær forsiktig med varmen. Tilsett sviske og sitronsaft og varm opp, skru så av varmen.



SYLTET AGURK

ca. 6 porsjoner

INGREDIENSER

- 1 stk agurk
- 2 dl vann
- 1 dl eplesidereddik
- 1 dl sukker
- 1 ss sennepsfrø
- 1 stjerneanis

FREMGANGSMÅTE

1. Begynn med å skrelle agurken. Del agurken på langs og skrap ut kjernen med en teskje.
2. Skjær agurken i passende biter. Du kan skjære den i halvmåner, staver eller lage treninger.
3. Lake: Hell vann og eddik i en kjele og tilsett sukker og krydder og gi det ett oppkok. La dette småkoke i 3-4 minutter og avkjøl så laken før agurkene tilsettes.
4. La den ferdige sylteagurken ligge i minimum 1 dag før den serveres gjestene.





PINNEKJØTT

med kårabistappe

INGREDIENSER

- 2 kg pinnekjøtt
- 1 stor kårabi
- 2 gulrøtter
- 100 gram smør
- 1 dl fløte
- 1 dl kokekraft
- Salt og pepper

FREMGANGSMÅTE

Pinnekjøtt

1. Legg kjøttstykkene i et stort fat eller en kjele, og vann dem ut i 30 timer, eller les på pakningen hvor lenge det bør vannes ut. Noen ganger er det kortere. Min anbefaling er alltid å vanne ut litt mer enn det som står på pakningen
2. Legg kjøttet i en langpanne og sett det på 100 % damp ved 100 grader i 2 timer.
3. Sjekk om kjøttet er ferdigdampet ved å sjekke om kjøttet løsner fra benene.
4. Når kjøttet er ferdig dampet, kan du grille det noen minutter i ovnen til stykkene får en lekker, sprø stekeskorpe. Sett den da ovnen på grillvarme 220 grader til de blir sprø og fine i ca 15 min.

Kårabistappe

5. Skrell kårabi og gulrøtter. Kutt dem i grove biter, og kok dem møre i **usaltet** vann. Dette er viktig: Grønnsakspureer får en slimete konsistens dersom kokevannet er saltet på forhånd (det gjelder også for potets-tappe)
6. Hell av vannet når grønnsakene er møre (tar ca. 30 minutter).
7. Stamp dem til en grov puré, rør inn smør, fløte og litt kokekraft fra kjøttet. Kjør blandingen til en glatt og fin puré med en stavmikser
8. Smak til med salt og pepper



LUTEFISK

med ertestuing og bacon

INGREDIENSER

- 4 kg lutefisk
- 200 gram bacon
- 1 hvitløksfedd
- 2 sjalottløk
- 4 ss smør
- Poteter
- Sennep
- 20 dl grønne ert
- 10 dl vann
- 4 ss smør
- 2 dl fløte
- 1-2 ts salt
- 1 ts sukker
- Muskat /pepper
- 400 g bacon
- 2 hvitløksfedd

FREMGANGSMÅTE

1. Lag ertestuing: Legg ertene i kaldt vann natten over. Hell av vannet og ha på nytt. Kok dem på svak varme under lokk i 2-3 timer. Mens ertene koker, kan du vispe kraftig rundt i kjelen med visp, slik at overflødig ertes skall fester seg til vispen. Fjern skallene.
2. Når ertene er møre, helles vannet av. Ha i smør og fløte. Smak til med salt, sukker, muskat og pepper.
3. Grovhakk bacon og finhakk hvitløk. Ha dette over i en gryte eller stekepanne og stek det på middels varme til det er gyllent.
4. Lutefisken: Fordel fiskestykkene i to smurte langpanner. Den første pannen er til første servering – her legger du de største og fineste stykkene.
5. Kutt sjalottløken i tynne skiver og dryss over fisken. Fordel smør på toppen av fiskestykkene. Ha på salt og pepper: Bruk dobbelt så mye salt som når du salter for eksempel en biff. Dekk med aluminiumsfolie.
6. Sett den første pannen i ovnen og la den stå ved 180 °C på 50 % fuktighet i 25 minutter. Fisken er ferdig når den flaker seg ved et lett trykk. Når første panne er ferdig, setter du inn nummer to.
7. Server fiskestykkene på en glovarm tallerken med alt tilbehøret ved siden av. Poteter, ertestuing, bacon og sennep er obligatorisk. Noen liker også revet brunost, lefse og sirup.





Morten ønsker å gi deg noen flere alternativer til julemat som du kan overraske med. Håper du kan få glede av disse forslagene.

Andelår terrine

Pinnekjøtt terrine

Confitert og grillet andelår

Rask karamellpudding

ANDELÅR TERRINE

med krydderbrød, hasselnøtter, sherrysirup og fikenchutney



INGREDIENSER

CONFITERT ANDELÅR

- 4 stk andelår
- Salt og pepper
- 4 fedd med hvitløk, knust
- 2 kvaster timian eller rosmarin
- Andefett til confitering (kan også bruke matolje)

KYLLINGFARSE

- 500 g kyllingkjøttdeig
- 1 egg
- 1 stk sjalottløk, finhakket
- 2 hvitløksfedd, hakket
- 2 ss bladpersille, finhakket
- 2 ss gressløk, finhakket
- 1 ss salt
- 100 ml fløte

FREM GANGSMÅTE

CONFITERT ANDELÅR:

1. Gni andelårene godt inn med salt, pepper og knuste hvitløksfedd.
2. Legg urter i bunnen av en dyp stekepanne eller kjele.
3. Legg andelårene oppå urtene og dekk dem helt med andefett eller matolje

4. Confitere andelårene på lav varme i ovnen på rundt 90-100 °C i 2-3 timer til kjøttet er mørt og lett å dra fra beinet.
5. Avkjøl andelårene i fettet før du fjerner kjøttet fra beina og grovhakker det.

KYLLINGFARSE:

1. Kjør kyllingkjøttdeig med salt i en blender til den blir seig
2. Spe så inn fløte og egg mens blenderen kjører, og til alt har samlet seg
3. Tilsett urter og hakket hvitløk
4. Ha den confitere anden i kyllingfarsen og bland dette godt sammen.

TERRINEN:

1. Forvarm ovnen til 180 °C.
2. Legg kylling- og andeblandingen forsiktig ned i formen, jevn den ut og press lett for å fjerne eventuelle luftlommer.
3. Dekk terrinen med aluminiumsfolie.
4. Sett terrinen i en større ildfast form, fyll den med varmt vann til ca. halvveis opp på terrineformen.
5. Stek i vannbadet i ovnen i ca. 1,5-2 timer, eller til terrinen er fast og gjennomstekt (bruk en steketermometer for å sjekke at temperaturen inne i terrinen er rundt 70 °C).
6. La terrinen hvile i formen i noen timer før den avkjøles helt i kjøleskapet (gjør gjerne over natten) med vekter eller press oppå for å få den til å sette seg godt.

Krydderbrød

INGREDIENSER

- 150 g vann (1,5 dl)
- 60 g sukker
- 150 g honning
- 3 g krydderblanding (4 krydder)
- Skall fra 1 sitron
- Skall fra 2 lime
- Skall fra 1 appelsin
- 4 g stjerneanis
- En klype salt
- 150 g hvetemel (T55)
- 5 g bakepulver
- 95 g smør
- En klype natron
- 150 g bitter appelsinmarmelade (for originalversjonen)

FORBEREDELSE

1. I en kjele, kok opp vann, sukker, salt og honning. Tilsett deretter krydderblanding, stjerneanis, skall fra sitron, appelsin og lime. Tilsett smør og la det smelte.
2. Dekk til kjelen og la blandingen trekke uten varme i 20 minutter.
3. Sikt hvetemel og natron i en bolle.
4. Sil deretter blandingen fra kjelen gjennom en sil, og hell den gradvis over melet og bakepulveret.
5. Rør kontinuerlig med en visp til du får en jevn blanding.

STEKING

1. Hvis du ønsker å lage kulformede brød: Hell blandingen 3/4 full i lettoljede posjonsformer av silikon.
2. Stek dem i ca. 10 minutter i en forvarmet ovn på 180 °C [termostat 6].
Fyll hvert krydderbrød med bitter appelsinmarmelade, og lim dem sammen to og to.
3. Hvis du ønsker å lage avlangt brød: Hell blandingen i en brødform kledd med bakepapir. Stek i 40 minutter på 180 °C, og la det deretter avkjøles på rist.

Ristede hasselnøtter

INGREDIENSER

- 1 kopp hasselnøtter

FREMGANGSMÅTE:

1. Forvarm ovnen til 180°C. Legg hasselnøttene utover et stekebrett i et jevnt lag.
2. Stek nøttene i ovnen i ca. 10-12 minutter, eller til de er gyllenbrune og duftende. Pass på så de ikke brenner seg. Avkjøl før servering.

Sherrysirup

INGREDIENSER

- 1 dl sherryeddik
- 3 ss sukker

FREMGANGSMÅTE:

1. Bland sherryeddik og sukker i en liten kjele.
2. Varm opp blandingen over middels varme, rør til sukkeret er oppløst og kok til sausen har tyknet noe, i ca. 5-7 minutter. Avkjøl før servering.

Fikenchutney

INGREDIENSER

- 300 g fiken tørket, hakket
- 1 sjalottløk, finhakket
- 2 ss brunt sukker
- 1 dl tørr hvitvin
- 3 d vann
- 1 dl eplecidereddik
- 1/2 ts malt ingefær
- En klype salt

FREMGANGSMÅTE

1. Ha alle ingrediensene i en kjele og kok opp over middels varme.
2. La chutneyen småkoke til den tykner og fikene er myke, i ca. 15-20 minutter. Rør jevnlig.
3. Ønsker man en glattere chutney så kan man kjøre den litt sammen med en stavmikser eller på en blender
4. La chutneyen avkjøles helt før servering.



PINNEKJØTT TERRINE

med krydderbrød, sort pepper glaze, kvitseidsmør, syltet gresskar.

Pinnekjøtt-terriner

INGREDIENSER

- 800 g pinnekjøtt, utbeinet og skåret i små biter
- 1 løk, finhakket
- 2 fedd hvitløk, finhakket
- 1 ss hakket persille
- 1 ts grovkvernet sort pepper
- 1/2 ts malt ingefær
- 1/2 ts malt muskatnøtt
- 2 dl oksekraft, demi glaze
- 1 plate gelatin, oppbløtt i kaldt vann

FREMGANGSMÅTE

1. Damp pinnekjøttet med 100 grader dampkoking i 2-3 timer. La det avkjøles noe og skjær det deretter i små biter. Fjern de største fettbitene
2. Stek løk og hvitløk i litt smør til de er myke og gylne tilsett oksekraften og gi den ett oppkok og tilsett gelatinplaten når kraften er varm. Bland kraft, løk- og hvitløksblandingen sammen med pinnekjøttet. Tilsett sort pepper, hakket persille, ingefær og muskatnøtt. Bland godt.
3. Kle en terrine eller brødform med plastfilm og fyll den med pinnekjøttblandingen. Press den godt ned slik at den blir kompakt. La den avkjøles helt i formen.

Krydderbrød

INGREDIENSER

- 250 g hvetemel
- 1 ts bakepulver
- 1 ts malt ingefær
- 1/2 ts malt kanel
- 1/2 ts malt nellik
- 1/4 ts salt
- 1 dl melk
- 1 dl mørk sirup

FREMGANGSMÅTE

1. Forvarm ovnen til 180°C. Smør og mel en brødform.
2. Bland sammen hvetemel, bakepulver, ingefær, kanel, nellik og salt i en bolle. Tilsett melk og sirup, og rør til en jevn røre.
3. Hell røren i den forberedte brødformen og stek i ovnen i ca. 40-45 minutter, eller til brødet er gjennomstekt. La det avkjøles før du skjærer det i skiver.

Sort pepper glaze

INGREDIENSER

- 1 dl balsamicoeddik
- 1 ss soyasaus
- 1 dl sukker
- 3 ss hoisinsaus
- 1 ss grovkvernet sort pepper

FREMGANGSMÅTE

1. Kok balsamicoeddik, soya og sukker i en liten kjele over lav varme til blandingen tykner og blir sirupsaktig tilsett den grovmalte ristede sort pepper.
2. Avkjøl og bland sammen med 3 ss hoisinsaus.
3. Ønsker man seg en litt mer spicy glaze så kan man tilsette litt chilisau eller hakket rød chili.

Kvitseidsmør

INGREDIENSER

- 150 g smør, mykt
- 2 ss kvitløk, finhakket
- 2 ss persille, finhakket
- Saften av 1/2 citron
- Salt og pepper etter smak

FREMGANGSMÅTE

1. Bland sammen mykt smør, finhakket kvitløk, persille og sitronsaft.
2. Smak til med salt og pepper.

For syltet gresskar

INGREDIENSER

- 300 g gresskar, skrelt og skåret i små terninger
- 1 dl eddik
- 1 dl vann
- 1 dl sukker
- 1 ts salt
- 1/2 ts grovkvernet sort pepper

FREMGANGSMÅTE

1. Kok opp eddik, vann, sukker, salt og sort pepper i en kjele.
2. Tilsett gresskar og la det småkoke til det er mørt, ca. 10-15 minutter. Avkjøl blandingen.



SERVERING

Skjær pinnekjøtt-terriner i skiver og server den med krydderbrød, sort pepper glaze, kvitseidsmør og syltet gresskar.

CONFITERT OG GRILLET ANDELÅR

med mandelpotetstappe – kryddersjy med ingefær – ovnsbakte gulrøtter og persilleolje

Confitert og grillet andelår

INGREDIENSER:

- 2 andelår
- 4 dl andefett (eller nok til å dekke lårene)
- Salt og pepper etter smak

FREMGANGSMÅTE

1. Gni andelårene godt inn med salt og pepper.
2. Legg andelårene i en ovnsfast form og dekk dem helt med smeltet andefett.
3. Confitér lårene med fett i ovnen ved 120 °C varmluft i ca. 2-3 timer, eller til kjøttet er mørt og saftig.
4. Ta andelårene ut av fett og grill med omluftsgrill 200°C til de får en sprø og gyllen skorpe.

Mandelpotetstappe

INGREDIENSER

- 200 g skrelte mandelpoteter delt i 4
- 50 g smør
- 1 dl melk
- Salt og pepper etter smak

FREMGANGSMÅTE

1. Kok potetene i vann til de er møre eller tilbered på 100 °C dampkoking i 23 minutter.
2. Hell av vannet og mos potetene sammen med smør og melk til en jevn puré.
3. Smak til med salt og pepper. Ønsker man en ekstra fin og fløyelsmyk krem kan man presse den gjennom en finmasket sil.

Ovnsbakte gulrøtter

INGREDIENSER

- 4 gulrøtter, skrelt og kuttet i staver
- 2 ss olivenolje
- Salt og pepper etter smak

FREMGANGSMÅTE

1. Forvarm ovnen til 200 °C.
2. Bland gulrøtter med olivenolje, salt og pepper på en bakeplate.
3. Stek i ovnen i ca. 20-25 minutter, eller til gulrøttene er møre og har fått en gyllen farge.

Kryddersjy med ingefær

INGREDIENSER:

- 1 stk sjalottløk finhakket
- 1 fedd hvitløk finhakket
- 2 dl andekraft
- 2 dl oksekraft, demi glace
- 1 dl rødvin
- 2 ss sherryeddik
- 1 ss soyasaus
- 1 ss honning
- 1 ts revet fersk ingefær
- 8 stk nellikspiker
- 1 ts sort pepper
- 2 ss smør
- Salt og pepper etter smak

FREMGANGSMÅTE

1. Fres løk og hvitløk med en ss matolje til den er blank
2. Tilsett så rødvin og eddik og kok til 2/3 av væsken er fordampet
3. Tilsett soyasaus, honning, revet ingefær, pepper og nellik og kok opp
4. Tilsett så okse og andekraft, la sausen småkoke til den tykner og smakene har blandet seg godt.
5. Smak til med salt og pisk inn smøret

Persilleolje

INGREDIENSER:

- 2 dl frisk persille, grovhakket
- 1 dl olivenolje

FREMGANGSMÅTE

1. Kjør persille og olivenolje sammen i en blender til det blir en jevn blanding.
2. Sil gjennom en finmasket sil for å få ut oljen fra persillen. Smak til med salt og pepper.



SERVERING

Server confitert og grillet andelår på en seng av mandelpotetstappe, med ovnsbakte gulrøtter ved siden av. Hell kryddersjy med ingefær over andelårene og drypp persilleolje rundt på tallerkenen.

RASK «KARAMELLPUDDING»

med marinerte kirsebær og brente mandler



Karamell- og vanilje panna cotta:

INGREDIENSER

- 4 dl fløte
- 1 dl melk
- 100 g sukker
- 1 vaniljestang, splittet og frøene skrapet ut
- 4 gelatinplater

FREMGANGSMÅTE

1. Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i ca. 5-10 minutter, eller til de er myke.
2. I en kjele, varm opp sukkeret på moderat varme til det blir gyldenbrunt og karamellisert.
3. Avkjøl i et par minutter før du tilsetter fløten og koker til sukkeret er oppløst
4. Sil så blandingen og tilsett vaniljestangen og bland godt.
5. Tilsett de utbløtte gelatinplatene og melken. Rør godt til gelatinen er helt oppløst.
6. Fordel blandingen i porsjongsglass eller former. La det avkjøles til romtemperatur, deretter settes glassene i kjøleskapet i minst 4 timer, eller til panna cottaen er helt stivnet.



Marinerte kirsebær

INGREDIENSER

- 250 g frosne kirsebær uten stein
- 1 dl sukker
- 1 dl vann
- 1 kanelstang
- 2 ss sitronsaff

FREMGANGSMÅTE

1. Kok opp vann og sukker sammen med kanelstangen, tilsett så sitronsaff og kirsebær.
2. La det stå og marinere i kjøleskapet i minst 1 time, slik at smakene blander seg godt. Blanding kan med fordel stå natten over.

Brente mandler

INGREDIENSER

- 1 dl mandler, grovhakket
- 2 ss sukker
- 1 ss vann

FREMGANGSMÅTE:

1. Varm opp sukker og vann i en tørr stekepanne over middels varme. Rør kontinuerlig til sukkeret smelter og får en gyldenbrun farge.
2. Tilsett de grovhakkede mandlene i det smeltede sukkeret, og rør raskt til mandlene er jevnt dekket av karamell. Pass på så de ikke brenner seg.
3. Hell mandlene ut på et bakepapir og la dem avkjøles. Deretter kan de hakkes opp i mindre biter.

SERVERING

Ta panna cottaen ut av kjøleskapet, og topp den med de marinerte kirsebærene. Dryss de brente mandlene over. Server umiddelbart som en deilig avslutning på måltidet.