

OPPSKRIFTER 2019 fra Ørjan Johannessen

(gullvinner Bocuse d'Or 2015)

Blomkålsuppe med ørretrogn

4 personer

1 stort blomkålhode, ca. 750 gram
3 dl kyllingkraft
3 dl TINE Kremfløte
3 dl Tinemelk® Helmelk
40 g TINE Meierismør
2 ss olivenolje
4 ss ørretrogn eller annen rogn
Salt

Del blomkålhodet i store buketter. Ta vare på noen små buketter til garnityr i suppen. Disse kokes i lettsaltet vann til de er møre og brukes til anretningen. Ha kraft, fløte og melk i en kjele. Tilsett de store blomkålbukettene og småkok i cirka 10 minutter. Hell alt over i en blender og tilsett smør og olivenolje. Kjør suppen glatt og smak den til med salt. Ha i rogn og anrett med blomkålbuketter til slutt.



Min plukkfisk

4 personer

200 g rå potet kuttet i terninger på 1 x 1 centimeter

600 g røkt torskefilet eller fersk torsk

2 liter vann

1 ½ ss salt

8 skiver bacon i terninger eller strimler

Hvit saus

40 g TINE Meierismør

35 g hvetemel

5 dl **Tinemelk®** **Helmelk**

1/3 revet muskat

Salt og pepper

1 purreløk skåret i tynne skiver

Smørvann

3 dl lettsaltet vann

1 ss TINE Meierismør til smørvann

Kok potetterningene i lettsaltet vann i cirka fem minutter. Pass på at de ikke kokes i stykker. Kok opp vann og salt. Posjer, det vil si trekk, fisken lett i vannet til den flaker seg.

Hvit saus

Smelt smør i en panne og tilsett mel. Rør godt. Spe inn melk under omrøring og smak til med revet muskat, salt og pepper.

La det småkoke i cirka fem minutter og tilsett potetene.

Vend forsiktig. Kok purreløken mør i smørvann og ha den i sausen sammen med potetene. Til slutt har du i fisken. Anrett med sprøstekt bacon.



Helstekt breiflabb med reker og spinatpuré

4 personer

Lager du denne fiskeretten, er du garantert applaus. Den er rålekker og lukter godt. Oppskriften inneholder mange elementer, men ingen vanskelige teknikker. Denne retten tar litt tid, så sett av god tid.

Kremet rekesaus

500 g store, kokte reker
1 sjalottløk
4 fedd hvitløk
1 gulrot
¼ sellerirot
½ fennikel
50 g TINE Meierismør
3 ss solsikkeolje
1 ss tomatpuré
1 ts fennikelfrø
1,5 dl hvitvin
3 dl TINE Kremfløte
2 dl **Tinemelk®** **Helmelk**
2 dl vann
1 ss TINE Crème Fraîche
1 ss TINE Meierismør
Saft av 1 sitron
Salt
1-2 ss Maizena

Spinatpuré

200 g rensset spinat (to poser)
½ dl kyllingkraft eller vann
1 fedd hvitløk
2 ss TINE Meierismør
2 ss olivenolje
2 ss potetmospulver
Salt

100 g frosne erter

Kremet rekesaus

Skrell rekene og ta vare på skallet. Kutt grønnsakene i tynne skiver.

Breiflabb

600–800 g breiflabbhale
Salt og pepper
4 ss solsikkeolje
2 ss TINE Meierismør
1 fedd knust hvitløk
1 ts revet sitronskall

Smelt smør og solsikkeolje i en vid kjele. Fres grønnsakene på middels høy varme i 3–4 minutter. Tilsett tomatpuré og fennikel-frø, og vend om. Legg rekeskallene i og fres forsiktig i 2–3 minutter til. Hell på hvitvin og kok vinen helt inn. Tilsett fløte, melk og vann, og sett på lokk. La sausen koke i cirka 15 minutter. Sil sausen og reduser den i fem minutter på sterk varme under jevn omrøring. Smak til med crème fraîche, smør, sitronsaft og salt. Kjør gjerne sausen i en blender for en fyldigere konsistens. Hvis du vil at sausen skal være tykkere, kan du jevne den med maisenna. Bland ut 1–2 spiseskjeer maisenna i 2 ss vann. Kok opp sausen og hell i en tynn stråle maisennablanding til sausen tykner. La det koke i tre minutter.

Spinatpuré

Vask spinaten. Kok opp kyllingkraft og hvitløk. Tilsett spinat og rør om til den faller sammen. Ta ut hvitløken. Legg spinaten i en blender. Tilsett smør, olivenolje og potetmospulver, som binder pureen og gir den fin stivelse. Kjør spinaten glatt og smak til med salt.

Breiflabb

Krydre breiflabbhalen med salt og pepper. Brun fisken på begge sider i solsikkeolje på sterk varme. Når fisken har blitt gyllenbrun, tilsetter du smør og et knust hvitløksfedd. Legg dette i en ildfast form og riv over en teskje sitronskall. Sett et steketermometer midt i den tykkeste delen av fisken og stek den i ovnen i 20 minutter på 180 grader til den får en kjernetemperatur på 53 grader.

Ta ut fisken og la den hvile i 5–8 minutter før du skjærer den i skiver. Krydre fisken én gang til med salt og pepper. Ertene kokes i lettsaltet vann i cirka to minutter. Anrettes sammen med lune reker.



Sitronterte

Smørdeig

200 g hvetemel
2 ss melis
130 g TINE Meierismør, romtemperert
1 egg

Sitronkrem

2 ½ dl sitronsaft
200 g sukker
2 egg
8 eggeplommer
2 ss Maizena
160 g TINE Meierismør, terninger

Marengs

4 eggehviter
2 dl sukker

4 ss hasselnøtter

Bland alle ingrediensene til smørdeigen sammen i en kjøkkenmaskin. La deigen hvile kaldt i 30 minutter. Smør 6 ildfaste porsjonsformer. Kjevle ut deigen til en tykkelse på cirka 2 ½ millimeter, og kle de smurte formene. Prikk deigen godt med gaffel. Sett formene på frys i cirka 30 minutter før steking. Legg aluminiumsfolie i formen, så ikke deigen hever for mye under steking. Stek tertene i ovn på 200 grader til de er gylne. Avkjøl på rist.

Kok opp alle ingrediensene til sitronkremen, bortsett fra smøret. Visp hele tiden. La blandingen småkoke i cirka 20–30 sekunder. Sil kremen over i en bolle, og rør inn smøret. Ha kremen over i de stekte formene, og sett de kaldt til kremen stivner.

Pisk eggehviter til de skummer godt. Bland inn sukker litt etter litt, og pisk på medium hastighet til marengsen er stiv. Putt marengsen på sprøytepose og sprøyt små topper på tertene. Grill marengsen i ovn under grillelement til gylden farge, eller bruk en gassbrenner hvis du har det. Hasselnøtter ristes i varm panne og knuses til pulver.



Tarte tatin

3 syrlige epler
100 g sukker
½ dl vann
½ vaniljestang
Butterdeig

4 ss TINE Crème Fraîche
2 ss melis
1 ts vaniljesukker

Skrell epler og del i jevnstore båter. Kok opp vann, sukker og vaniljefrø til gyllen karamell. Legg eplebåtene i et fint mønster i karamellen. Kjevle ut et tynt lag butterdeig og legg på toppen, så det dekker alt. Stek pannen i ovn på 190 grader i cirka 12–15 minutter. Avkjøl terten og snu den når den er kald.

Pisk crème fraîche stiv med melis og vaniljesukker.



Sprø spekeskinkekroketter

6 mandelpoteter
1 dl TINE Kremfløte
50 g TINE Revet ost, gjerne Jarlsberg®
100 g spekeskinke
Salt

100 g hvetemel
5 eggehviter
100 g Panko brødkrum

1 ½ l fritureolje

Kok poteter til de er møre. Sil og bland med fløte, skinke, revet ost og salt.

Rull smeten opp i plastfilm til et rør på cirka 2 cm diameter. Frys rørene og kutt de i 5 cm lange staver. Dypp de i mel, rist godt av, og rull i eggehvite. Legg de så i brødkrum. Dypp de i eggehvite og brødkrum to ganger til. Sett i fryser igjen til de skal friteres.

Varm opp olje til 190 grader. Legg krokettene i, og friter til de har fått gyllen farge. Løft de forsiktig opp og la de hvile i 5 minutter før du dypper de i 30 sekunder til. Server krokettene rykende varme.



Quiche med røkt skinke og purreløk

125 g TINE Meierismør
200 g hvetemel
2 ss vann
Sprayfett
100 g røkt skinke
½ purreløk
4 egg
1 ½ dl TINE Kremfløte
Salt og pepper
1 ss TINE Meierismør
70 g TINE Revet ost, gjerne Jarlsberg®
30 g parmesan

Smuldre smør og mel. Tilsett kaldt vann og lag en smidig deig. Hvil deigen på kjøll i 30 minutter. Trykk den ut i 4 små tertformer, og prikk deigen med gaffel. Stek bunnen ved 200 grader i cirka 10 minutter, til den er litt gyllen.

Stek skinketerninger i en panne. Ha i purre de siste 2 minuttene. Legg ferdigstekt fyll i terteskallet. Bland egg, fløte, salt og pepper og hell blandingen over skinken og purren. Dryss over revet ost og parmesan.

Stek paien videre ved 180 grader i cirka 10–15 minutter til eggeblandingen er stiv. Server gjerne quichen varm.



Biff med bearnaise og løk

800 g storfe, indrefilet
Salt
Sort pepper
2 ss solsikkeolje
1 ss TINE Meierismør
1 kvast rosmarin
1 fedd hvitløk

1 brokkoli
1 gul løk
1 ss sherrysirup

Bearnaisesaus

4 eggeplommer
1 sitron, saften av
1 ss hvitvinseddik
400 g TINE Meierismør, klarnet
½ dl TINE Kremfløte
2 ss estragon, hakket
Salt
Pepper



Del indrefiletten i 4 biffer, og krydre med salt og kvernet pepper. Pensle med olje og brun de godt på hver side i en stekepanne Tilsett smør, rosmarin og et knust fedd hvitløk på slutten av bruningsprosessen. Øs smøret over biffene og legg de på et steikebrett. Stek biffene i ovn på 180 grader i cirka 10–12 minutter. Hvil biffene i cirka 5 minutter før servering.

Brokkoli renses og kokes i vann med smør og salt til de er møre, cirka 2 minutter. Skjær gul løk i 1 cm tykke skiver, pensle med olje, krydre med salt og pepper.

Stek løkskivene i panne til de får en gyllen og fin farge. Legg løken over på steikebrett, og stek de i ovn på 180 grader i cirka 20 minutter. Drypp sherryeddik over løken etter at den er bakt.

Pisk opp eggeplommer, eddik og sitronsaft i vannbad på kontrollert varme. Når eggeblandingen begynner å tykne, spe inn smør i tynn stråle, juster med fløte om den blir for tykk. Smak til med salt og mer sitronsaft om nødvendig. Tilsett estragon på slutten.

Crisp puff med røyket løyromkrem

Løyromkrem

100 g løyrom
300 g TINE Crème Fraîche
Salt
3 ss røykespon
Dill
1 ts fennikelfrø, malt

Legg løyrom på et klede og spre den utover. Legg klede med rognen på et stekebrett. Sett det inn i en kald ovn. Varm opp røykesponet i en stekepanne som passer i ovnen, på maks varme med lokk. Sett fyr på sponet og sett raskt på lokket. Sett pannen i bunnen av ovnen og dra av lokket litt. Lukk døren på ovnen, og la rognen stå i 15–20 minutter før du tar den ut.

Pisk opp crème fraîche i en piskebolle til den er stiv. Vend inn rognen i crème fraîche og smak til med salt. Spar litt rogn til topping av puffene. Putt kremen i en sprøytepose. Fyll og topp puffene med fennikel, dill og løyrom.

Sorte puff

235 g hvetemel
95 g vann
12 ½ g sort farge, flytende
7 g fersk gjær
2 g sukker
2 g salt
28 g TINE Meierismør, smeltet
Ekstra mel til utbaking

Bland mel, sukker og salt i en food prosessor. Lunk vann, farge og gjær i en kjele til 35 grader. Kjør dette sammen i food prosessoren og ha i smeltet smør på slutten. la deigen hvile på benken under plast i cirka 20 minutter. Kjør deigen ut på det laveste nivået på en pastamaskin for eksempel nivå 0. Brett deigen én gang og kjør deigen igjennom fra nivå 0 til nivå 3. Brett deigen 3 ganger, start på nivå 0 igjen, og kjør den opp til nivå 5–6. Stikk ut deigen med en utstikkerring på 5 cm i diameter, legg deigsirklene på et perforert bakebrett (brett med hull).

Sett ovnen på 190 grader. og stek de i cirka 7 minutter. Da vil de blåse seg opp til flotte små pitapuffs. Når de er avkjølt på benk, stikker du hull under med en nål eller et bor.

Cheesy pizza

2 ss TINE Crème Fraîche
1 pære
200 g mozzarella
100 g blåmuggost, gjerne Selbu Blå
100 g camembert
Fersk basilikum

Smør crème fraîche utover pizzabunnen. Skjær løvtynne skiver av pæren, og legg utover bunnen. Topp med ost og basilikum. Stek pizzaen i en steinovn på høy temperatur, eller i en normal ovn på maks styrke i bunnen av ovnen, til den er gyllen.

Pizzabunn

580 g pizzamel (tipo)
200 g vann
100 g Tinemelk® Helmelk
10 g salt
3 g tørrgjær
1 ss olivenolje

Elt sammen alt til bunnen og del deigen i 5 emner. Rull de sammen til runde boller og legg de på bakepapir. Sett i kjøleskap kjølt over natta. Ta ut emnene i god tid før du skal lage pizza, cirka 3–4 timer, så de blir temperert og hevet riktig. Trykk ut deigen med hendene på rikelig med mel, så ikke deigen henger seg fast i benken.

Deigen skal være supertynn.



Lasagne med parmesan saus og enkel salat

800 g kvernet oksekjøtt
8 pastaplater
1 gul løk
2 fedd hvitløk
2 gulrøtter
2 stilk selleri
2 bokser hakket tomat
2 dl vann
1 kvast basilikum
Salt
Pepper
200 g TINE revet ost, gjerne Jarlsberg®

Ostesaus

30 g TINE Meierismør
30 g hvetemel
4 ½ dl Tinemelk® Helmelk
100 g parmesan
Salt
Pepper

Grønn salat

2 hjertesalat
1 ss balsamico sirup
2 ss olivenolje
2 ss revet parmesan

Kutt løk, gulrøtter, selleri i terninger, finhakk hvitløk. Stek kjøttet i en panne på høy varme, krydre med salt og pepper. Tilsett grønnsaksterningene, tomat og vann, kok i 10 minutter. Ha hakket basilikum på slutten av koketiden.

Smelt smør i en kjele, rør inn mel og spe på med melk, rør godt. Småkok i 5 minutter og smak til med salt og pepper. Rør inn parmesan. Legg lagvis kjøttsaus pastaplater og ostesaus i en ildfast form topp med revet gulost.

Ta av stalker og vask salaten godt, vend den inn med olivenolje, balsamico og parmesan.

