



**Oppskrifter og bilder fra
Christian André Pettersen
Bocuse d'Or bronze 2019**



Revet ananas med koriander og chili-vinaigrette, kremost og limeis

4 personer



Ingredienser

1 stk fersk ananas

Chili-vinaigrette

4 ss honning

½ dl vann

1 tommellengde rød chili

1 dl god olivenolje

1 pk koriander, 30 gram

Kremost-is

200 g Tinemelk® Helmelk

45 g TINE Kremfløte

280 g TINE Kremgo® Naturell (TINE Kremost)

240 g sukker

320 g TINE Crème Fraîche

¼ vaniljestang

½ dl kokosmasse

Fremgangsmåte

1. Skrell ananasen og riv opp på et grovt rivjern, sil av litt av laken.
2. Varm opp vannet i en kjele og løs opp honningen, ha i chilien. Avkjøl laken og kjør opp i en blender med olivenolje og koriander.
3. Kjør alle ingrediensene til isen med stavmikseren. Kjør opp på ismaskin.
4. Rist kokosmassen i en tørr panne til det blir gyllent brunt.

Anretning

1. Legg den revet ananasen i bunn av en skål og dryss over en spiseskje med koriander og chili-vinaigrette. Legg så en liten teskje med kokosmasse i midten og topp med ei kule is.

Sprø bananpakker med vaniljekrem, karamell- og pasjonfruktsaus

4 personer



Ingredienser

1 pakke med vårrull-ark
2 stk bananer
1 egg
Solsikkeolje til steking

1 pk Piano® Original Vaniljekrem

Karamell

135 g sukker
1 dl TINE Kremfløte
50 g TINE Meierismør
1 klype Maldon-salt

2 stk ferske pasjonsfrukt
1 ss sukker

Fremgangsmåte

1. Start med å klargjøre alt til de sprø pakkene. Skjær cirka 1 cm tykke skiver av banan og legg til siden. Pisk egget i sammen med en gaffel. Åpne pakken med vårrull-ark og ha et lett fuktet klede over.
2. Legg ut 4 ark samtidig på benken, pensle egg langs alle kanter, legg så skiver av banan i midten av arket, 2 rader à 6 skiver som takstein. Brett så nedre del av arket slik at det dekker over bananen, så brett inn sidene mot midten og avslutt med å brette øvre del mot midten.
3. Smelt sukkeret i en kjele til det begynner å bli brunt, kokes ut med fløte i cirka 2-3 minutter og pisk ut smøret mot slutten. Ha i saltet helt til slutt.
4. Del pasjonsfrukten i 2 og skrap ut alt innholdet, smakes til med sukker.
5. Stek så «banan-pakken» i en panne på medium sterk varme, med olje i bunnen til de er gyllen brune på hver side.

Anretning

1. Ha en god skje med vaniljekrem i bunnen, og pasjonssaus rundt.
2. Legg «bananpakken» i midten og topp med karamellsaus.

Biola®-solbæris med rødbet og høvlet sjokolade og crunch

4 personer



Ingredienser

Is

5 dl Biola® Solbær
105 g vann
45 g sukker
¼ sitron
2 plater gelatin

Sirup

150 g rødbetjuice
30 g sukker
32 g Panda lakris smågodt

Crunch

150 g mørk sjokolade (kjøleskapskald)
100 g Digestive kjeks

Fremgangsmåte

1. Kok sammen vann og sukker. Avkjøl og tilsett gelatin når laken er cirka 40 grader. Bland sammen Biola med helt avkjølt sukkerlake og sitron. Kjøres så opp i ismaskin.
2. Kutt lakrisen i små biter og ha i en kjele med rødbetjuice og sukker. Kok ned til det begynner å bli tynn sirup (NB ikke kok ned til den er tykk sirup da den setter seg etterhvert når den blir avkjølt).
3. Kjør opp sjokoladen og kjeks i en blender hver for seg og bland dem sammen etterpå.

Anretning

1. Legg sjokolade og kjeks smuler i bunn av en skål. Lag ei god kule is og ha i midten.
2. Ha rødbet og lakris sirup over.

Mynte- og bringebær«lassi»

4 personer



Ingredienser

½ kopp med plukket mynte
4 dl TINE Yoghurt Naturell eller TINE Kesam® Naturell
4 ss honning
2 dl TINE Kulturmjølke
50 g bringebær

Fremgangsmåte

1. Kjør alle ingredienser i en blender i cirka 45 sekunder.
2. Serveres i glass med knuste isbiter.

Anretning

1. Fyll et glass med knust is, hell over mynte- og bringebær«lassi».

Potetkrem «Aligot» med Jarlsberg® og stekt breiflabb

4 personer



Ingredienser

600 g breiflabbfilet
½ kg mandelpotet
2 dl TINE Kremfløte
2 ss TINE Meierismør
1 dl revet Jarlsberg®
100 g puffet svinesvor
Salt og pepper etter egen smak
Pepperrot
Karse
Zest av sitron

Fremgangsmåte

1. Skrell og kok mandelpotetene i usaltet vann til de blir møre.
2. Hell av vannet og ha kjelen tilbake på platen for å dampe vekk overflødig vann.
3. Press en og en potet gjennom en sil for å få en fin og myk potetkrem eller bruk potetstapper.
4. Unngå å røre eller stampe for mye. Da vil stivelsen aktiveres, og du sitter igjen med en seig masse.
5. Kok opp fløten og melken i gryten og vend inn potetkremen.
6. Vend til slutt inn smøret. Og osten.
7. Stek breiflabben i panne med litt smør og sitronzest
8. Smak til med salt og pepper.
9. Bruk et rivjern og topp med pepperrot, svor og litt karse.

Anretning

1. Kutt skiver av den stekte breiflabben og legg i bunnen av tallerkenen.
2. Ha over 5-6 generøse skjeer med potetkrem «Aligot».
3. Strø over svor og avslutt med pepperrot og karse.

Gratinert blomkål med ostesaus, chorizo og frisk salat

4 personer



Ingredienser

2 stk blomkål

Gratinering

1 liten løk

25 g TINE Meierismør

30 g hvetemel

100 g chorizo

1 klype salt

2 dl TINE Kremfløte

1 dl Tinemelk[®] Helmelk

100 g TINE Crème Fraîche

100 g revet Jarlsberg[®]

Salat

Salatblanding

4 ss olivenolje

1 ts sennep

1 ss balsamicoeddik

Salt og pepper

Fremgangsmåte

1. Ta av bladene på blomkålen og kutt den flat under slik at den står stødig. Snitt et kryss i stilken som er cirka 4-5 cm dypt. Kok så i lettsaltet vann i 6 minutter og avkjøles i iskaldt vann. Tørk.
2. Finhakk 1 løk og svisj dette med smør og chorizo. Etter 3 minutter, ha i melet og la dette steke i 2 minutter mens du rører.
3. Ha i fløte og la det koke i 3-4 minutter under omrøring. Tilsett resterende ingredienser og bland sammen.
4. Bland sammen olivenolje, sennep, balsamico, salt og pepper, og vend dette i salatblandingen før servering.
5. Legg blomkålen i en ildfast form og hell over ostesaus blandingen, og stek i ovn med overgrill på 220 grader i 8-10 minutter.

Anretning

1. Serveres gjerne med en frisk salat og rundstykker.

Urtdressing à la TINE

4-6 personer



Ingredienser

2 egg
2 ss sitronsaft
2 ts Dijon-sennep
6 dl solsikkeolje
Salt og cayennepepper
1 ss hakket estragon
1 ss hakket persille
4 ss TINE Rømme

Fremgangsmåte

1. Bland sammen egg, Dijon-sennep, salt, persille og estragon med en stavmikser (cirka 10 sekunder).
2. Spe på med solsikkeolje mens du mikser.
3. Tilsett deretter rømme, cayennepepper, salt og sitron.
4. Bland alt godt sammen og topp med noen fine persilleblad.

Anretning

1. Legges i skål, dryss eventuelt noen urter på toppen.

Vårrisotto

4 personer



Ingredienser

1 stk medium sjalottløk
300 g arborio-ris (risottoris)
2 dl hvitvin
8 dl lys kyllingkraft
25 g TINE Meierismør
2 ss TINE Crème Fraîche
50 g TINE Kremgo® Naturell (TINE Kremost)
50 g finrevet parmesan
12 store asparges
140 g grønne erter

40 g TINE Gräddost
Sitron

Fremgangsmåte

1. Finsnitt løken og stek blank i en kjele med smør. Tilsett risen og stek i 1 minutt til. Ha i hvitvin og la koke ut. Tilsett så kraften, litt etter litt.
2. Når risen er ferdigkokt, ta av varmen, og vend inn først parmesan, så crème fraîche og kremost rett før servering. Smak til med salt og sitron.
3. Skrell og blansjer aspargesen. Kutt i passe biter.
4. Legg skiver med ost i toastjern eller vaffel jern og la de bli gyllen brune, legges så over på papir
5. Damp erter rett før servering.

Anretning

1. Ha risottoen i bunnen av tallerken og topp med friske vekster og parmesan.
2. Strø over litt sprø osteknekk.

Bakt camembert med nøtter og frukter

4 personer



Ingredienser

2 stk TINE Camembert
50 g ristede mandler
40 gram sultaner (eventuelt rosiner)
50 g honning
1 dl Sunniva Eplejuice
Toast

Fremgangsmåte

1. Karamelliser honningen lett i en panne. Tilsett eplejuicen og reduser til en sirup. Vend inn mandlene og sultanene.
2. Varm ovnen til 200 grader. Bak osten hel, pakket inn i et stykke bakepapir. Stikk noen hull ned i osten med en gaffel. Bak osten i 12-15 minutter til den virker bløt når du trykker på den og osten begynner å sprekke litt langs med kanten.
3. Fjern litt av «lokket» slik at den varme flytende osten er lett tilgjengelig, server straks.

Anretning

1. Server osten på et fat. Server enten nøtteblandingen i en skål ved siden, eller topp osten med en generøs mengde.
2. Server med toast til dypping.

«Shrimp roll» med rømme og aromater

4 personer



Ingredienser

- 4 Brioche pølsebrød
- 3 vårløkstilk
- 1 rødløk
- 1 pk gressløk
- 400 g ferdig skrelte reker
- 70 g majones
- 70 g TINE Rømme
- 1 ts sitronsaft
- Salt og pepper
- Karse
- 1 bit skrelt pepperrot

Fremgangsmåte

1. Fin kutt vårløk stilk, rødløk, gressløk.
2. Bland sammen majones, rømme, sitronsaft, salt og pepper.
3. Vend rekene i majones blandingen og tilsett vårløk, rødløk og gressløk.
4. Rist brødene i en tørr panne og fyll disse med røren.
5. Toppes med revet pepperrot og karse.