

Påskesnacks fra Gunnar Hvarnes – manager på det norske kokkelandslaget

Middelhavssmaker i påsken!

Som ett avbrett i både lammelår, egg og kyllingretter har jeg laget en enkel «tapas» som er lett å forberede og mye god smak mellom både langrennsturer og afterski.

Dette måltidet skal ikke kreve de store kokkekunsten og timesvis med forberedelse og dypdykk i lange oppskrifter-men en inspirasjon!

Den viktigste jobben er å ta turen innom den rette butikken for å få de riktige råvarene. Jeg legger og med noen av mine favorittoppskrifter på sauser.

Tapas bordet består av:

Charcuterie fat med ost og grissini

-

Pasta pesto

-

Patatas «Hvarnes»

-

Pan con tomate(tomat på brød på norsk)

-

Aioli

-

Oppskrifter: 4 personer

*Min tanke med oppskriftene er at dere forbereder alt før skituren. Slik at det står klart til dere er tilbake. Da steker man bare potetene mens man danderer fatene
Voila!*

Charcuterie fat med ost og grissini

80 gr Parma skinke av god kvalitet
80 gr fennikel salami av god kvalitet
Her kan man velge flere sorter om man vil.
40 gr parmesan høvlet
80 gram mozzarella
100 gr gode olivener (jeg liker gode spanske)
1 boks cherrytomat

Grissini:

1 pakke tine pizza deig
20 gr durummel
Havsalt
Olivenolje

Slik gjør du:

Anrett charcuterie,oliven og ost fint på fat.
Pynt med cherrytomater og gjerne noen urter

-

Grissini :

Sett ovnen på 225 gr. Varmluft.

Rull ut pizza deigen. Bruk melet så det ikke setter seg.

Kutt deigen i ønskede stenger (ca. 1 finger bred.) legg over på bakepapir på brett. Som pensles med litt olivenolje. Dryss på havsalt.

Stekes til gylden i 5-7 minutter.

Avkjøles på papir. Kan oppbevares i boks over lengre tid om ønskes.



Pasta pesto:

Ingredienser:

500 gr pasta (din favoritt, kokes etter anvisning)
1 potte frisk basilikum
2 ss pinjekjerner
1 båt hvitløk
ca. 1 dl olivenolje
50 g revet parmesan
0,5 ts salt
0,25 ts pepper

Slik gjør du:

Bland sammen basilikum, presset hvitløk og pinjekjerner i en foodprosessor, morter eller med en stavmikser.

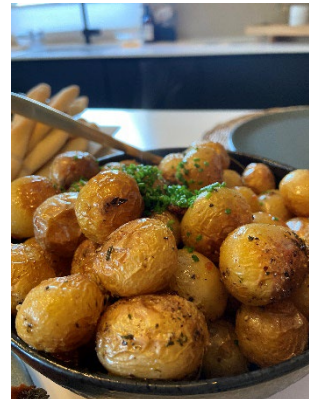


Tilsett olje i en tynn stråle under kjøring.
Rør inn parmesan og smak til med salt og pepper.
Vend pestoen inn i pastaen.
Pynt med basilikum og revet parmesan.

Patatas «hvarnes»

Ingredienser;
600 gr småpoteter Bjertnes &. Hoel
1 hvitløksfedd, finhakket
4 ss olivenolje
1 ts paprika krydder
1 ta hakket timian
Salt og pepper

Slik gjør du:
Vend alt sammen.
Stekes på 225 grader i varmluft .
Serveres varm



Pan con tomate (tomat på brød på norsk)

1 baguette
2 dl solsikke olje
1 fedd hvitløk
-
8 stk plommetomat
1 fedd hvitløk revet
Salt og pepper
Finhakket gressløk
--

Slik gjør du:
Stek fingertykke skiver av baguette i oljen, til de er gylden og sprø. Gni de inn med hvitløken på en gaffel.
Riv hele tomater på ett rivjern (på det groveste).
Ha en form under for det blir en del gris.
Sil så av alt vannet i en grov sil.
Til tomatene får litt «marmelade» konsistens.
Smak opp med salt, pepper og finhakket gressløk
Toppes på de stekte baguetten rett før servering.
 Dette er skikkelig digg.



Hjemmelaget Aioli

Et «must» på ett hvert tapasbord.

INGREDIENSER

1 porsjon gir ca. 1/2 l. ferdig aioli

4 stk. eggeplomme
2 ts sitronsaft
2 ts dijonsennep
2 fedd revet hvitløk
4 dl solsikkeolje
Salt og pepper

Slik gjør du:

Ha alle ingrediensene i ett liters mål (eller lignende).

Kjøres med stavmixer til aiolien blir tykk.

Tar ca.1 min .

Smakes til med salt og pepper.

