



*Lite,
luksuriøst
og deilig!*

En høstmeny signert
Jon Erlend Matre, visekaptein
på Kokkelandslaget
Junior



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.



Hva skjer når man gir frie tøyler til Jon Erlend Matre, visekaptein på Kokkelandslaget Junior? Svaret ser du på nå. En lett utrolig høstmeny som passer når kulden kommer krypende og vi ønsker å tilbringe mer tid sammen rundt matbordet. Jon Erlends meny tar i bruk alt det beste sesongen byr på når det gjelder norske råvarer. I tillegg er det vakkert, vellaget og godt. Og lite, luksuriøst og deilig.

Vi håper det vil smake!

Østers med syltet jalapeño granite og persilleolje **4 – 5**

Rødbettartar med grov sennep, syltet sennepsfrø, persillemajones og sprø potetsmuler **6 – 7**

Dillsyltet makrell, urtemajones og stekte nypoteter. **8 – 9**

Grillet svinekam med løksaus med sennep, selleri og lettsyltet eple **10 – 11**

Entrecote, sherrysaus, glasert delikatesseløk, syltet løkpulver **12 – 13**

Norske epler med eplekaramell, søtsyltet eple og calvadosiskrem **14 – 15**

Østers

med syltet
jalapeño granite

Perfekt til en
apetittvekker



Østers

• antall østers etter ønske,
gjærne norske stillehavsøsters

- 1 Åpne østersen og løsne den av skallet.
- 2 Legg på ett serveringsfat med knust is.

Jalapeño granite

• 75 g fersk jalapeño
• 100 g Eplesidereddik MAILLE
• 100 g sukker • 300 g vann

- 1 Kutt jalapeñoen i skiver.
- 2 Kok opp eddik, sukker og vann og tilsett jalapeñoen.
- 3 La småputre i 5 minutter.
- 4 Ta kjelen av kokeplaten og la laken trekke i minst 2 timer.
- 5 Sil av laken i en beholder og la den avkjøle seg.
- 6 Frys laken i minst 24 timer.
- 7 Skrap isen med en gaffel, til du får en fin granite.
- 8 Oppbevar i fryseren til servering.

Persilleolje

• 50 g persille • 150 g spinat
• 250 g nøytral olje

- 1 Ha alt i en blender og kjør i minst 5 minutter.
- 2 Hell over i en kjele og kok forsiktig opp, rør av og til.
- 3 Sil oljen med ett fint klede eller ett kaffefilter
- 4 Kan oppbevares 2 uker i kjøleskapet, evt fryses i ca 6 mnd.



Rødbettartar

med grov sennep og hjemmelaget bringebæreddik, persillemajones, sprø potetsmuler og karse

Mengde forrett til
4 personer



Tartar

- 500 g rødbete
- 30 g MAILLE Sennep Grov Oldstyle
- 30 g hjemmelaget bringebæreddik
- 5 g salt

- 1 Bak rødbetene i stekeovnen på 200 grader, til de er møre helt igjennom.
- 2 La betene kjøle seg litt ned, før du drar av skallet med en kniv.
- 3 Kvern betene i en kjøttkvern, eller hakk de fint opp med en kniv.
- 4 Bland i Maille Oldstyle grov sennep, bringebæreddik og salt.

Bringebæreddik

- 200 g Maille white wine vinegar
- 100 g fryste bringebær

- 1 Bland sammen Hvitvinseddik MAILLE og fryste bringebær.
- 2 Ha i en lufttett boks og la stå i romtemperatur i en uke.
- 3 Sil av bringebærene og ha eddiken på ett sterilt glass.
- 4 Kan oppbevares i kjøleskapet i 3 mnd.

Persillemajones

- 2 eggeplommer
- 10 g MAILLE Sennep Original
- 10 g Eplesidereddik MAILLE
- 10 g sitronjuice • 2 g salt
- 10 g vann • 200 g persilleolje

- 1 Ha alle ingrediensene i en høy beholder, som ett lite litersmål eller lignende.
- 2 La stå en liten stund, slik at oljen legger seg på toppen og væsken ligger i bunnen.
- 3 Sett stavmikseren forsiktig i bunnen av beholderen og kjør forsiktig inn litt og litt av oljen.

Syltet sennepsfrø

- 30 g tørkede sennepsfrø
- 0,5 dl Eplesidereddik MAILLE
- 1 dl sukker • 1,5 dl vann

- 1 Kok opp sennepsfrø med kaldt vann og sil av vannet. Gjør dette fem ganger, med nytt vann for hver gang, slik at du fjerner bitterheten i sennepsfrøene.
- 2 Kok opp eddik, sukker og vann og bland i de kokte sennepsfrøene.
- 3 Lå stå minst en dag i kjøleskap før du bruker de.

Sprø potetsmuler

- 200 g mandelpotet • 5 dl vann
- olje til fritering • Salt

- 1 Kjør poteten opp i en blender med vannet, til det blir små smuler.
- 2 Varm opp oljen til omtrent 180 grader.
- 3 Sil av vannet fra poteten og la poteten tørke sikkerlig på ett klede.
- 4 Friter litt og litt av poteten.
- 5 Friter til den blir gylden og sprø.
- 6 Ta poteten ut av oljen og legg på ett brett med kjøkkenpapir.
- 7 Strø over litt salt og la poteten avkjøle seg.

Dillsyltet makrell,

urtemajones og stekte nypoteter.

Mengde: forrett/mellomrett
til 4 personer

Dillsyltet makrell

- 2 stk store makrellfileter, evt 4 små
- 2 dl Eplesidereddik MAILLE
- 2 dl sukker • 2 dl vann
- 3 stilker krondill, evt 1 potte dill

- 1 Kok opp eddik, sukker, vann og krondill og kjøøl ned til ca 60 grader.
- 2 Skjær skinnet av makrellfileten og del den i to på langs.
- 3 Legg makrellen i en liten form (f.eks. brødforn) og hell den varme laken over.
- 4 Sett makrellen i kjøleskapet og la stå i minst 2 timer, gjerne over natten.

Stekte nypoteter

- 300 g kokte nypoteter
- smør og olje til steking • salt

- 1 Kutt potetene i skiver på omtrent 5 mm.
- 2 Varm opp en stekepanne på mediumhøy varme og ha i olje og smør.
- 3 Stek potetene på begge sider, til den blir gyllen og sprø.
- 4 Ha potetene over på ett brett med kjøkkenpapir og strø over litt salt.

Urtemajones

- 2 eggeplommer
- 10 g MAILLE Sennep Original
- 10 g Hvitvinseddik MAILLE
- 10 g sitronjuice • 2 g salt
- 20 g vann • 200 g nøytral olje
- 30 g ferske urter, finkuttet – gjerne dill, gressløk, persille

- 1 Ha alle ingrediensene, utenom urtene, i en høy beholder, som ett lite litermål eller lignende.
- 2 La stå en liten stund, slik at oljen legger seg på toppen og væsken ligger i bunnen.
- 3 Sett stavmikseren forsiktig i bunnen av beholderen og kjøør forsiktig inn litt og litt av oljen.
- 4 Bland til slutt inn urtene.

Grillet svinekam

med smørbakt sellerirot, syltet eplebånd, eplegelé med løpestikke og grillet løksaus med Hvitvinseddik MAILLE.

Mengde: hovedrett til 4 personer



Svinekam

- 800-1000 g svinekam • salt
- pepper • solsikkeolje • smør

- 1 Rut fettete på svinet og del i 4 like stykker.
- 2 Salt og pepper kjøttet godt.
- 3 Grill kjøttet godt på alle sider.
- 4 Stek til en kjernetemperatur på ca 58 grader, og la hvile seg ferdig.

Konfitert svineribbe

- 400-500 g svineribbe
- grovsalt • andefett, evt klarnet smør eller olje

- 1 Ha godt med grovsalt på svineribben og salt i minst 12 timer.
- 2 Skyll av og legg ribben i en liten ildfast form.
- 3 Dekk ribben med andefett og ha aluminiumsfolie over formen.
- 4 La ribben kjøle seg ned i fettete.
- 5 Bak på 80 grader i minst 12 timer.
- 6 Skjær av svoren, porsjoner og brun av kjøttet før servering.

Smørbakt sellerirot

- 1 stk sellerirot • 50 g smør
- 3 fedd hvitløk • 5 kvister timian

- 1 Skrell sellerirotten og kok i lettsaltet vann i 5 minutter.
- 2 Ha sellerien i en ildfast form og ha smør, hvitløk og timian i.
- 3 Bak på 180 grader i ca 45 minutter, til sellerien er helt mørk igjennom.
- 4 Øs det smeltete smøret over sellerien hvert 10 minutt.

Syltet eplebånd

- 1 stk granny smith eple
- 15 ml Eplesidereddik MAILLE
- 15 ml sukker • 15 ml vann

- 1 Kok syltelake på eddik, sukker og vann.
- 2 Høvl eplet på en båndmaskin og kutt i omtrent 15 cm lange bånd.
- 3 Ha eplet og syltelaken i en vakuumpose og vakuumer.

Eplegelé med løpestikke

- 5 dl eplejuice av god kvalitet
- 25 ml Eplesidereddik MAILLE
- agar agar • 10 g løpestikke blader

- 1 Reduser eplejuicen til omtrent 2/3.
- 2 Tilsett eddik.
- 3 Vei væsken og tilsett 1% agar agar.
- 4 Rør godt inn og la koke i 2 minutter.
- 5 Ha blandingen over i en boks og sett i kjøleskapet.
- 6 Når den har satt seg helt, så kjører du den opp i en blender.
- 7 Kjør inn løpestikken og ha i en sprøyteflaske.

Grillet løksaus med Maille Old style sennep

- 1 stk kepaløk
- 2 fedd hvitløk • 1 dl hvitvin
- 50 ml Hvitvinseddik MAILLE
- 5 dl Knorr Professional Fond Kylling • 1 ss Maille Sennep Grov Oldstyle • salt • sitronjuice

- 1 Snitt kepaløken og hvitløken.
- 2 Fres løken godt i en kjele med litt olje. Løken skal nesten bli litt brent.
- 3 Tilsett hvitvin og eddik og reduser til halvparten.
- 4 Ha i Knorr Professional Fond Kylling og reduser igjen til halvparten.
- 5 Sil sausen og smak til med salt og sitronjuice.
- 6 Tilsett sennepen rett før servering.

Entrecote,

sherrysaus, glasert
delikatesseløk

Mengde: hovedrett til
4 personer



Entrecote

• 800-1000 g entrecote, gjerne som
to biffer • solsikkeolje • smør
• salt • pepper • timian

- 1 Salt og pepe kjøttet godt
- 2 Varm en stekepanne, gjerne jernpanne, til den blir rykende varm.
- 3 Ha olje i og stek entrecoten hardt og godt på alle sider.
- 4 På slutten så har du i litt smør og timian og øser over.
- 5 Stek kjøttet videre i ovnen på 180 grader, til kjerne-temperatur på 55 grader.
- 6 Hvil kjøttet i mint 5 minutter, gjerne lenger.

Sherrysaus

• 1 sjalottløk • 1 fedd hvitløk
• 60 ml Eplesidereddik MAILLE
• 1 dl rødvin • 5 dl Knorr Professional
Fond Okse • 3 kvister timian
• 15 ml Sherryeddik MAILLE • salt
• solsikkeolje • sitron

- 1 Finkutt sjalottløk og hvitløk.
- 2 Fres gyllent i litt olje og ha i eddiken, la koke til eddiken nesten er helt borte
- 3 Tilsett hvitvin og timian, reduser til 1/3.
- 4 Ha i Knorr Professional Fond Okse og reduser til det tynkner litt.
- 5 Sil sausen og smak til med rå sherryeddik, salt og sitron.

Glasert delikatesseløk

• 250 g deilkatesseløk • 10 g sukker
• 30 ml Knorr Professional Fond Okse
• 50 ml Knorr Professional Demi Glace
• 100 ml vann • 1 ts salt • olje

- 1 Skrell og del løken i to.
- 2 Varm en stekepanne til den blir rykende og ha oljen i, legg løken i pannen med snittflaten ned.
- 3 Stek til løken blir litt svart.
- 4 Ha på sukker og eddik, la koke inn.
- 5 Ha på Demi Glace, vann og salt og kok under lokk i 5 minutter.



ENTRECOTE

Norske epler

i eplekaramell med søtsyttet eple og calvadosiskrem

Mengde: Dessert til
4 personer



Norske epler i eplekaramell

- 500 g norske epler • 150 g sukker
- 25 g smør • 50 ml Eplesidereddik MAILLE • 0,5 ts kanel

- 1 Ta ut kjernen av eplene og kutt de i båter på omtrent 1x1 cm.
- 2 Lag karamell av sukkeret, tilsett smør og eddik.
- 3 Rør det sammen og tilsett eple og kanel.
- 4 La småputre til eplene er myke.
- 5 Serveres lun.

Søtsyttet eple

- 1 stk norsk eple • 50 g sukker
- 25 g Eplesidereddik MAILLE

- 1 Skrell eplet og kutt det i strimler.
- 2 Kok syltelake på sukker og eddik.
- 3 Vakuumer eplet og syltelaken.

Calvadosiskrem

- 2 dl fløte • 3 dl melk
- 5 eggeplommer • 90 g sukker
- 30 ml calvados

- 1 Kok opp fløte og melk.
- 2 Pisk eggedosis av eggeplommer og sukker.
- 3 Hell den varme fløten over eggedosisen og rør godt sammen.
- 4 Ha blandingen over i kjelen og varm opp til 82 grader, mens du rører godt.
- 5 Sil røren over i en bolle og tilsett calvadosen.
- 6 Kjør på ismaskin til isen har en kremete og god konsistens.

Eplekaramellsaus

- 100 g sukker • 200 ml eplejuice
- 50 ml Eplesidereddik MAILLE

- 1 Lag karamell på sukkeret.
- 2 Tilsett litt og litt eplejuice og eddik og rør godt sammen.
- 3 Reduser til karamellsausen tykner litt.

Mørdeigscrumble

- 250 g hvetemel
- 175 g smør, romtemperert
- 45 g sukker • 1 stk egg
- 0,5 ts kanel

- 1 Bland alle ingrediensene sammen for hånd.
- 2 Ha deigen utover ett bakebrett med bakepapir.
- 3 Stek på 175 grader i 8 minutter, til den blir gylden og seig.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress