



**MAILLE
BISTRO**



Oppskrifter

FORRETTER

Hvitløksuppe	7
Grillet Nicoise-Salat	8
Tartar	11
Kyllinglevermousse	14

MELLOMRETTER

Sopprisotto	18
Kalveragupasta	21

HOVEDRETTER

Villrein og poteter	25
Selleri, eple og gruyère	26
Torskerygg	30
Bouillabaisse	35
Biff av indrefilet og pommes frites	38
Andeconfit	41

DESSERTER

Sjokoladekake	46
Pasjonsfruktsufflé	48

**FOR-
RETTTER**

Soupe à l'ail

Hvitløksuppe

TIL 10 PERSONER

- 15 stk hvitløk
- 1 stk sjalottløk
- 60 ml olivenolje
- 2 stk mandelpotet
- 500 ml vann
- 500 ml krem
- 500 ml helmelk
- 50 g Knorr Kyllingfond
- 100 ml Maille hvitvinseddik
- 200 g smør
- Sort pepper
- Salt

Skjær toppen av hvitløken. Stek under lokk i ovnen på 200 grader i 20 minutter og deretter på 180 grader i 40 minutter. Avkjøl og press hvitløkene ut av skallet. Fres finhakket sjalottløk i olivenolje. Tilsett skrelte mandelpoteter og fres en kort stund. Tilsett væske og la det koke på svak varme i 30 minutter.

Bland inn smør i terninger med en stavmikser. Bland til det blir jevnt og sil suppen. Smak til med salt. Pynt suppen med stekte hvitløksfedd og frisée-karsesalat.

Stekte hvitløksfedd

Hvitløk (type Solo)

Olje

Salt

Skjær tynne hvitløkskiver med mandolin. Frityrstek på 165 grader i omtrent ett minutt til de er gyllenbrune. Løft dem opp på et papir og la dem renne av. Krydre med salt.

Frisée-karsesalat

Plukk friséesalatblader og karse om hverandre.

Salade niçoise

Grillet Nicoise-Salat

TIL 10 PERSONER

400 g	agurk
300 g	potet, kokt
300 g	endive
200 g	tomat
200 g	hagebønner (haricot)
100 g	sjalottløk, 1-1-1, syltet

Varm opp en liten mengde kull til det blir glødende varmt, for eksempel i en kjele. Skjær grønnsakene i den formen du ønsker. Drypp over olje og legg det i et dørslag. Hold dørslaget over det varme kullet til grønnsakene får et snev av ristet smak. Hell grønnsakene tilbake i bollen og bland inn halvparten av dressingen. Resten av dressingen kan du bruke til å ferdigstille retten.

Gravet eggeplomme

4-6	egg
300 g	salt
300 g	sukker

Bland salt og sukker sammen. Hell blandingen på bunnen av formen i et 3 cm lag og trykk lett med et egg 4-6 fordypninger. Skill eggeplommene fra eggene og legg eggeplommene i hver sin grop. Dekk til slutt forsiktig eggeplommene med resten av salt-sukkerblandingen og sett formen og eggene til kald-graving i tre døgn. Ta ut de gravede eggeplommene fra blandingen og skyll lett bort den løse salt-sukkerblandingen, tørk og riv eggeplommene med en microplane, over salaten.

Nicoise-dressing

25 g	ansjosfilet, liten
25 g	kapers, liten
10 ml	Maille sherryeddik
5 g	salt
50 ml	lake av syltet løk
20 g	gressløk
200 g	Hellmann's Real majones

Tilbered sausen med en stavmikser ved å blande ansjosfilet, kapers, sherryeddik, salt og lake fra syltet løk i en bolle til den blir jevn. Bland med majones og gressløk.



Tartar steak

Tartar

TIL 10 PERSONER

- 500 g storfe indrefilet, malt eller finhakket
- 10 g Maille helkorn sennep
- 10 ml tabasco
- 15 g salt
- 1 g sort pepper, malt

Bland alle tartar- ingrediensene godt sammen i bollen like før servering. Legg det på en tallerken. Tilsett stekt løkkrem og syltet løk. Pynt med finhakket gressløk og friterte kapers.

Du kan også lage tartar av vilt som villrein eller reinsdyr.

Stekt løkkrem

- 300 g sjalottløk
- 20 g smør
- 10 ml Maille hvitvinseddik
- 5 g salt
- 200 ml Knorr Professional Fond kylling
- 150 g Hellmann's real majones

Skrell og skjær sjalottløken i små terninger og brun den i en varm, tørr panne på middels temperatur til den er deilig brun. Tilsett smør og Maille hvitvinseddik i pannen. Fortsett steking et øyeblikk og tilsett kyllingfond, kok væsken helt inn. Mos løkene med en stavmikser, press løkblandingen gjennom en sil og avkjøl. Bland løkblandingen med majones til den blir jevn. Smak til med salt.

Hvis kremen forblir løs, kan du korrigere teksturen med Knorr kaldrørt stivelse. Tilsett stivelse litt etter litt, la den svulle litt og sjekk konsistensen.

Løk og Sennepsfrø pickles

- 120 g søt løk, i små terninger
- 50 g Maille sherryeddik
- 40 g sukker
- 15 g Maille helkorn sennep

Bland løkterninger, vineddik og sukker sammen. La det stå kaldt for å godgjøre seg i minst en time, men helst over natten. Sil løkene fra laken og ta vare på den. Bland Maille helkorn sennep inn i løken.

I tillegg

- 50 g gressløk, finhakket
- 30 g kapers, friterte





Mousse de foie de poulet accompagnée de pain brioché et de cerises

Kyllinglevermousse, briochebrød og kirsebærkompott

TIL 10 PERSONER

50 g	sjalottløk
4 g	Knorr Hvitløkspuré professional
10 stilker	timian, myk
60 ml	portvin
80 ml	madeira
20 ml	brandy
10 ml	Maille sherryeddik
2 stk	gelatin
220 g	kyllinglever
10 g	salt
140 g	smør
120 g / 2 stk	egg

Finhakk sjalottløken og legg den sammen med hvitløkspuré, timian, de alkoholholdige drikkene og vineddik i en kasserolle. Kok sammen på svak varme til væsken er nesten forsvunnet. Fjern timianstilkene og tilsett oppløst gelatin. Bland med egg i blender til det er jevnt. Press massen gjennom en tett saussil. Smelt smør og bland med lever i blender til det er jevnt. Press leverblandingen gjennom en saussil. Bland massene sammen og tilsett salt. Plasser det i en 1/6 GN-form med lave kanter og pakk godt igjen med folie så det ikke kommer luft inn. La det bakes i ovnen ved 65 grader i damp til temperaturen inni er 64 grader. Avkjøl.

Kirsebærkompott

200 g	kirsebær, frosne
100 g	syltesukker
50 ml	Maille rødvinseddik
10 ml	balsamiko

Forvarm gryten og hell eddiken oppi. Tilsett kirsebær og sukker, kok til syltetøy. Avkjøl.

Server på stekt briochebrød



**MELLOM-
RETTET**

Riz avec champignon

Sopprisotto

TIL 10 PERSONER

Risottobuljong

750 ml	hvitvin
40 ml	Maille hvitvinseddik
20 g	Knorr grønnsaksfond
40 g	Knorr soppfond
1 l	vann
5 g	timian, fersk
100 g	tørket sopp
10 g	hvitløk

Varm opp hvitvinen og hvitvinseddiken i en kasserolle til den blir kokende og kok inn 1/3. Tilsett fondene og vann, og kok opp. Skru av varmen og sett til side. Tilsett fersk timian, hvitløk og shiitake, la det stå og trekke i 30 minutter. Sil buljongen.

Risotto

30 g	olivenolje
375 g	risottoris, f.eks. carnaroli
170 g	sjalottløk, terninger
1 l+	buljong
500 g	sesongsopp
50 g	smør
50 g	parmesan

Trøffelolje

Fres løken og risen i olivenolje. Tilsett varm buljong litt om gangen og la det kok inn til risen er mør, omtrent 15 minutter. Stek i mellomtiden soppen i olje og smør i pannen. Når risottoen er ferdigkokt, tilsett smør og litt av soppen. Gjør klar til servering og pynt med sopp, parmesan og trøffelolje.



Pâtes au ragoût de veau

Kalveragupasta

TIL 10 PERSONER

Pasta

500 g	tipo 00 Mel
4	eggeplommer, tempererte
4	hele egg, tempererte)
15 g	salt

Mål opp melet til kjøkkenmaskinen. Tilsett eggeplommer og ett egg om gangen mens blandingen eltes med deigkroken. Tilsett salt, og elt godt. Kna deigen en stund til for hånd til den er spenstig og elastisk. Pakk deigen inn i folie og la den stå i minst to timer.



Ragu

50 ml	olivenolje
15 g	hvitløk
50 g	løk
2kg	Kalveskank i skiver
1 g	chiliflak
15g	tomatpuré
70 g	Maille hvitvinseddik
300 ml	vann
650 g	Knorr Tomatino
40 g	basilikum
5 g	oregano
	Salt
	Sort pepper

Varm opp olivenoljen i en gryte og fres løken. Legg kalvekjøttet i gryta og brun godt. Tilsett tomatpuré, chiliflak og fres et øyeblikk. Tilsett hvitvinseddik og deretter vann, samt Knorr tomatino, og varm opp til det koker. La det surre på svak varme til kjøttet er mørt og faller fra hverandre. Løft opp kjøttet for avkjøling en stund. Riv kjøttet i biter til raguen. Tilsett til slutt basilikum og oregano, og smak til med salt og pepper. Ferdigstill retten ved å rive parmesan på toppen.

**HOVED-
RETTET**

Ragoût de renne

Villrein og poteter



TIL 10 PERSONER

Reinsdyrstek

1,5 kg	reinsdyrstek
20 g	salt
20 g	Knorr pastakrydder timian
	Smør

Varm opp stekepannen til middels varme. Legg smør i pannen og brun steken godt på alle sider. Stek steken i ovnen ved 80 grader til temperaturen inni er 52 grader. Ta ut kjøttet, og la det hvile i ca 15 minutter under klede.

Mandelpotetmos med sennep

1,5 kg	mandelpotet, skrelt
250 g	smør
4 dl	hmelk
10 g	salt
20 g	Maille Grov sennep

Ha alle ingrediensene, unntatt salt og sennep, i en vakuumpose og kok på 100 grader til potetene er gjennomkokte. Hell potetene i et dørslag og ta vare på kraften. Press potetene gjennom et dørslag og bland inn kraft, litt om gangen. Bland så det blir jevnt og krydre med salt og grov sennep. Tilsett smør og melk ved behov.

Rotgrønnsaksterninger

300 g	gulrot
300 g	selleri eller knutekål
300 g	gulbete
200	smeltet smør
30 ml	Maille rødvinseddik
10 g	salt

Ha rotgrønnsakene og smeltet smør i en vakuumpose, og lukk posen. Kok rotgrønnsakene på 80 grader i omtrent 15 minutter. Sil sammen kraften og avkjøl. Du kan også avkjøle rotgrønnsakene i vakuumposen og varme dem opp ved behov. Fjern skummet på overflaten av kraften og stek rotgrønnsaksterningene i fett i en varm panne, gjerne i flere omganger så alle terningene blir stekt.

Du kan også forvelle og steke rotgrønnsaksterningene i smør.

Viltbuljong

100 g	løk, strimler
300 g	sjampinjong, skiver
100 ml	Maille rødvinseddik
100 g	rips
2 l	Knorr Professional Fond Vilt
2 stk	einerbær
1 g	sort pepper, hel

Stek løk og sopp i en panne og drypp eddik i. Tilsett viltfond og kok den inn til det er igjen ca. 5 dl. Tilsett rips, einerbær og pepper. La det surre i 30 minutter. Sil og fullfør reinsdyrretten med kraften.

Granolje

300 ml	rapsolje
100	bladpersille
50 g	granskudd

Forvell bladpersille og skudd raskt i varmt vann og avkjøl i isvann. Press til det blir tørt, legg det i en blender, tilsett olje og bland. Tilfør olje etter behov for å få massen til å rotere skikkelig. Roter i blenderen til fargen er dyp grønn (ca. 10 min). La det renne gjennom en sil foret med silduk. Ha det i en sprøytepose og la det den henge slik at olje og faste stoffer skilles. Tøm væsken ut av posen og ta vare på oljen. Ferdigstill porsjonen med olje like før serveringen.

Céleri-rave aux pommes et au gruyère

Selleri, eple og gruyère

TIL 10 PERSONER

Gruyèrekrem

- 15 g Maille Dijonsennep
- 15 g Maille hvitvinseddik
- 10 g hvitløk
- 100 g Gruyèreost, revet
- 1 stk egg
- 10 g sukker
- 10 g salt
- 5 dl rapsolje

Tilbered ostekrem som majones. Mål opp i skålen sennep, hvitløk, eddik, ost og egg og bland med en stavmikser til det blir jevnt. Tilsett olje og senk stavmikseren til bunnen, løft den sakte oppover for å få blandingen til å emulgere.

Stekt sellerirot

- 2 kg sellerirot
- 500 ml vann
- 40 g Knorr Professional Fond grønnsak
- 40 g valnøttolje
- 20 g sukker
- 20 g Maille sherryeddik
- 10 g salt
- Finish
- 100 g smør
- 20 g timian, fersk

Stek hele sellerien med skall i ovnen på 200 grader i omtrent to timer eller til sellerien er myk og ferdig. Løft den ut av ovnen og la den stå litt. Skrell sellerien mens den ennå er varm, og bryt den i biter på størrelse med en munnfull. Tilbered en buljong av vann, fond, olje, sukker, eddik og salt ved å koke ingrediensene sammen. Ha buljongen og selleribitene opp i en vakuumpose eller en skål hvor sellerien er dekket. La det godgjøre seg i minst tre timer. Tøm buljongen av sellerien og stek bitene sammen med timian i skummende smør til de blir pent brune.

Selleri-eplebuljong

- 500 g stangselleri
- 300 g Granny Smith eple
- 150 ml eplejuice
- 20 g Knorr Professional Fond grønnsak
- 50 g brunet smør
- 100 ml persilleolje

Vask sellerien og eplene, skjær bort frøhuset fra eplene og kutt sellerien i biter. Ha det i en kutter og tilsett 150 ml eplejuice og lag buljong av ingrediensene.

Hell blandingen i et dørslag føret med silduk og legg vekt oppå. Hell buljongen i en gryte og fjern grums som stiger opp til overflaten. Kok sammen på svak varme til omtrent halvparten. Tilsett Knorr grønnsaksfond, bland og sjekk smaken. Tilsett til slutt brunet smør. Tilsett persilleolje, men ikke bland. Ha sausen på en tallerken.

Persilleolje

- 100 g persille
- 400 ml rapsolje

Forvell persillen med stilker i kokende vann og avkjøl i isvann. Klem ut alt vannet så godt som mulig. Tilsett persille og olje i blenderen og bland i ca 10 minutter til fargen er dyp grønn. Tøm gjennom en sil føret med silduk, legg det i en purstinpose og la det henge, slik at oljen og de faste stoffene skilles.

Tøm væsken fra posen og ta vare på oljen. Bruk den til å fullføre eple-selleri-buljongen og retten.





Dos du cabillaud au chorizo avec ses lentilles du Puy et sa sauce épicée

Torskerygg, chorizo, de puy-linser og krydret saus

TIL 10 PERSONER

2kg Torskerygg
250 g Chorizo
Rapsolje

Renskjær torskeryggen og kutt den i omtrent 160 g store biter. Spar fiskeavskjær til skum-sausen. Legg torskestykkene i en 5% saltlake i en time. Skyll og tørk. Stek med skinnoverflaten ned og rikelig med smør i en varm panne. Skjær til chorizoterninger på omtrent en halv centimeter. Ha terningene og en dråpe olje i en kald panne. Øk varmen litt etter litt slik at fettene slipper fra chorizoen. Stek til terningene er sprø. Sil fettene av for å krydre retten. Ta opp chorizoene og legg dem på et papir for å tørke.

Linser

375 g Linser
120 g Knorr kyllingfond
2 l vann
Salt

Legg linsene i bløt omtrent en time. Sil og skyll. Kok linser i kyllingbuljong i ca 25 minutter. Koketiden kan variere fra ulike linsetyper.

Mirepoix

100 g purre
100 g gulrot
100 g fennikel
olivenolje
4 stk tomat
Smørterning
Gressløk
Salt
Sort pepper

Skjær mirepoix-grønnsakene i små terninger og stek i en dråpe olje. Bland linser og mirepoix, krydre til slutt med smør, gressløk, salt og sort pepper.



Saus

3 l	vann
	Torsk avskjær
	Tomat innmat
100 g	gulrot
100 g	purreløk
1 stk	hvitløk
50 g	tomatpuré
100 g	Knorr fiskefond
100 g	Knorr skaldyrbuljong
60 g	Maille hvitvinseddik
1 stk	chili
30 g	ingefær
1 stk	saft av sitron
5 stk	allehånde
5 stk	sort pepper
2 g	fennikelfrø
2 g	korianderfrø
4 stk	stjerneanis
5 stk	laurbærblad
1 g	sichuanpepper
	Helmelk
	Smørterninger
	Lecitin

Tilbered sausen ved å koke avskjær av torsk og innmat av tomat i en halv time. Fjern skummet fra overflaten. Skrell og stek grønnsakene til sausen, samt puréen, skikkelig. Tilsett det i den kokende buljongen. Tilsett resten av ingrediensene og reduser ned til halvparten. Sil. Tilsett til slutt melk og kalde smørterninger litt etter litt mens du samtidig visper til ønsket konsistens. Tilsett litt lecitin for å stabilisere skummet.

Skummet dannes i sausen ved å blande luft inn i sausen. Hold stavmikserens stål halvveis i sausen og halvveis i lufta. Hold en skje nær stålet, da dannes mer skum.



Syltet sennepsfrø

50 g	sennepsfrø
50 g	Maille sherryeddik
50 g	vann
50 g	sukker
1 g	salt

Kok sennepsfrø i 20 minutter i rikelig med vann. Sil og skyll. Bland eddik, vann, sukker og salt. Tilsett sennepsfrøene i syltelaken for å krydre dem.

Bouillabaisse

Bouillabaisse

TIL 10 PERSONER

500 g	filet av torsk
250 g	ferskvannskreps
300 g	kamskjell
500 g	potet kot, i faste terninger
200 g	fennikel, 1-1-1 syltet

Stek torsken og kamskjellene i smør i panne til de blir pent brune. Varm potetene i buljongen. Tilsett ferskvannskrepsene like før servering, men kok de ikke. Pynt med syltet fennikel, safran-aioli, samt urter.

Til bouillabaisse passer alle havets frukter.

Buljong

50 ml	rapsolje
300 g	sjalottløk, terninger
50 g	stangselleri, terninger
20 g	Knorr hvitløkpuré professional
5 g	Knorr pastakrydder, timian
200 g	Knorr tomatino
100 ml	Maille hvitvinseddik
2 l	Knorr professional fond skalldyr
1 stk	laurbærblad
¼	appelsinskall, oppkuttet
50 g	fennikel, fersk

Varm opp rapsoljen i en gryte og tilsett løkterninger, samt stangselleri. Fres en kort stund. Tilsett hvitløkpuré, timianpasta og tomatino, og fortsett å frese. Tilsett hvitvinseddik og hvitvin, og kok sammen. Tilsett videre skalldyrfond og kok til halvparten ved lav varme. Løft av buljongen og tilsett laurbærblad og appelsinskall. La det stå en halv time, og sil. Varm opp den silte buljongen til den koker, og tilsett smør og olivenolje.

Dessuten

150 g	smør, terninger
100 ml	olivenolje

Safran-aioli

300 g	Hellmann's real majones	Bland ingrediensene i safran-aioli med hverandre og la det godgjøre seg i kjøleskapet.
0,2 g	safran	
10 g	hvitløk	
5 g	salt	
5 g	sukker	
20 g	sitronjuice	

Syltet fennikel

50 g	Maille hvitvinseddik	Sylt fennikel ved å blande vann, sukker og eddik sammen, og hell laken i en vakuumpose. Tilsett fennikel og lukk posen. La den godgjøre seg i minst et døgn.
50 g	sukker	
50 g	vann	
300 g	fennikel, strimler	Du kan sylte også uten vakuum, men husk da å blande ingredienser litt etter litt slik at fennikelen marineres jevnt.

Filet de bœuf accompagné de frites

Biff av indrefilet og pommes frites

TIL 10 PERSONER

1,5 kg biff av indrefilet storfe à 150 g Stek biffene etter gjestens ønske

Reduksjonsgrunnlag

50 ml rapsolje
500 g sjalottløk, strimler
1 dl Maille hvitvinseddik
5 dl hvitvin
3 dl vann
10 g hvit pepper, hel
2 stk laurbærblad

Varm rapsolje i en gryte og fres sjalottløk. Tilsett hvitvinseddik, hvitvin og vann, og kok sammen på svak varme til det er ca. 1/3 igjen. Løft buljongen til side og tilsett hvit pepper og laurbærblad, la stå 30 minutter. Sil, avkjøl og oppbevar kjølig.

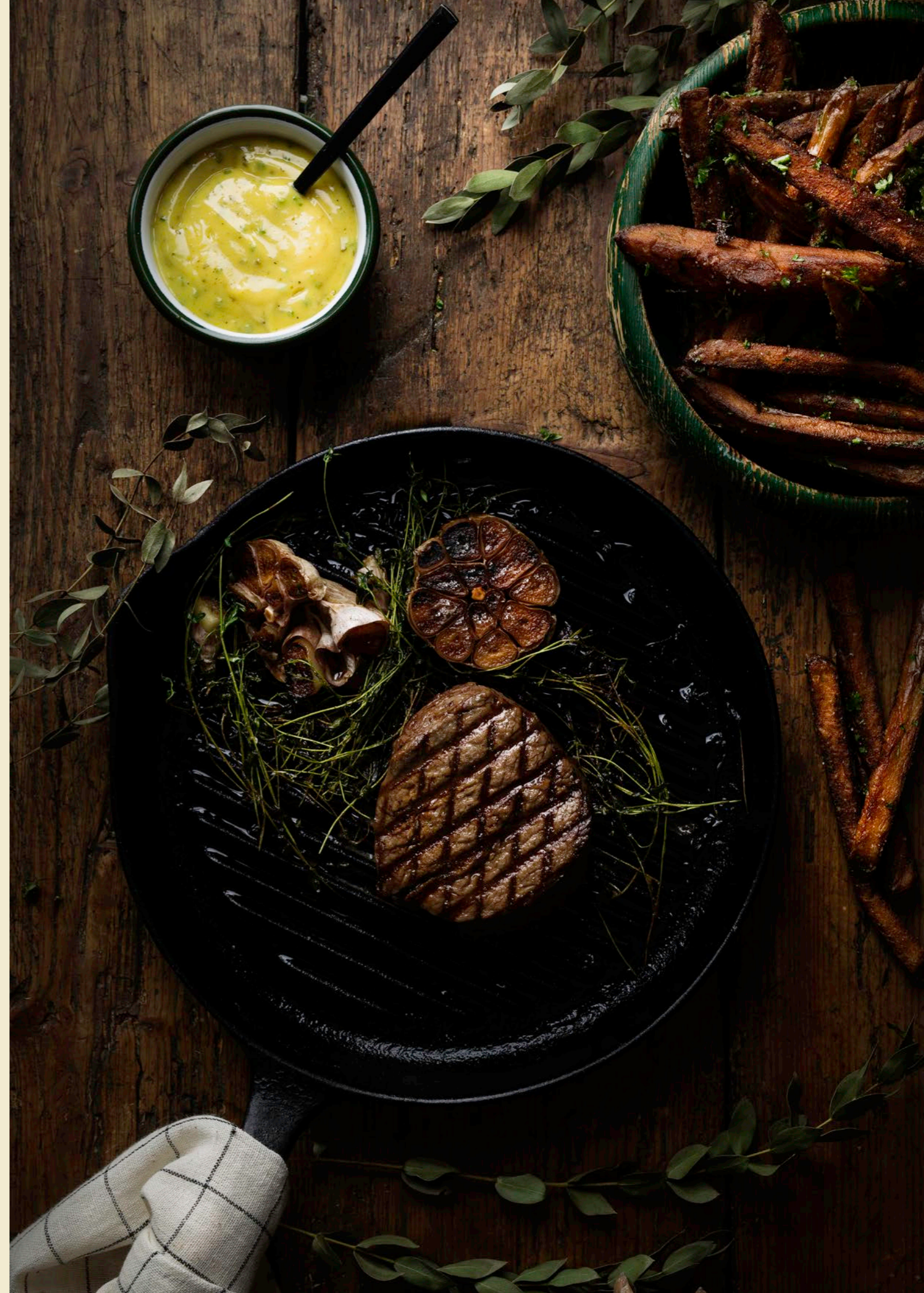
Cafe de Paris hollandaise

2 stk eggeplomme
0,5 dl reduksjon
400 g smør, smeltet

Tilbered hollandaise-saus på tradisjonell måte. Visp inn smeltet smør litt om gangen. Krydre med krydderpastablanding. Servér biff og pommes frites sammen.

Krydderpasta

15 g Knorr pastakrydder provence
15 g Knorr hvitløk puré professional
10 g Knorr Karri puré professional
10 g Maille Dijon
0,5 g sort pepper, malt
20 g kjørvel, fersk, hakket
20 g gressløk, hakket



Confit de canard accompagné de choux rouge et de fondant de pommes de terre

Confitert and, rødkål og potetfondant

TIL 10 PERSONER

10 stk andelår

La andelårene ligge i 5% saltlake i en time. Skyll og tørk. Legg lårene i en vakuumpose sammen med andefett og kok på 75 grader i to timer. La lårene avkjøles i fett. Når du tar det frem, fjern låret fra fett og stek i ovnen ved 180 grader i 12 minutter.

Stuet rødkål

¼ rødkål
200 g eple
1 stk sjalottløk
100 g andefett
50 g pancetta
50 ml Maille rødvinseddik
100 ml rødvin
30 ml Calvados
50 g sirup
500 ml rødbetejuice
Sort pepper
Salt

Skjær rødkålen i tynne strimler og hakk løk og eple. Smelt andefettet i pannen og stek pancettaen til den er sprø. Tilsett alkoholen og kok sammen. Tilsett rødkål, løk og eple i pannen og fres et øyeblikk. Tilsett juice og krydderpose, og la det surre omtrent en time. Smak til med salt og pepper.

Garnér potetene med majones krydret med dijon når du legger opp retten.

Krydderpose: kanel, nellik, ingefær, allehånde.

Potetfondant

10 stk	potet, faste	Tilbered potetfondanten ved å stanse ut potetbiter i passende størrelse. Varm opp smør og olje i pannen og stek potetoverflaten på begge sider. Varm opp kraft og krydder. Tilsett potetene i den varme kraften i kokekaret slik at de dekkes helt. Stek i ovnen på 160 grader i 20-25 minutter.
1 l	vann	
100 ml	Knorr kyllingfond	
5 stk	hvitløkspiler	
10	stilker timian	
5 stk	allehånde	
	Smør	
	Rapsolje	

Saus

1 stk	sjalottløk	Fres den hakkede hvitløken i andefett i en kasserolle. Tilsett alle øvrige ingredienser, bortsett fra sukker, salt og pepper, og la det koke sammen til det er omtrent en fjerdedel igjen. Sil og krydre med sukker, salt og sort pepper.
1 stk	hvitløkstrimmel	
500 ml	Knorr Demi Glace	
500 ml	Knorr professional fond kylling	
10 ml	Maille sherryeddik	
30 g	Maille Grov sennep	
20 g	Calvados	
	Timian	
	Sort pepper	
	Sukker	
	Salt	
	Andefett	

DESSERTER

Gâteau au chocolat avec mousse au praliné et framboises

Sjokoladecake, pralinemousse og bringebær

TIL 10 PERSONER

Sjokoladecake

240 g	hvetemel
210 g	sukker
30 g	kakaopulver
15 g	vaniljeekstrakt
5 g	natron
2 g	salt
250 ml	vann
100 ml	rapsolje
20 g	Maille hvitvinseddik

Bland de tørre ingrediensene med hverandre, tilsett væskene og bland til en glatt deig. Smør inn den løse bunnpannen eller fôr en 1/3 GN-form med bakepapir. Hell deigen jevnt utover i formen. Stek på 160 grader i 30 minutter. Avkjøl i 10 minutter før du tømmer den ut. Skjær den så i biter av passende størrelse.

■ **Servér porsjonen med iskrem eller sorbet.**

Pralinemousse Crème Anglaise

500 g	kremfløte
500 g	hmelk
200 g	eggeplomme
100 g	sukker
Mousse	
600 g	Crème Anglaise
12 g	gelatinpulver
50 g	vann
300 g	praline
400 g	kremfløte

Varm opp ingrediensene til Crème Anglaise i vannbad til 85 grader. Avkjøl og sil. La gelatinpulveret svulle opp i vann i fem minutter. Varm opp gelatinvannet i mikroovn 20 sekunder og tilsett det til Crème Anglaise. Pisk fløten til hardt skum. Bland praline og anglaise. Ha på fløteskum. La det godgjøre seg minst fire timer. Visp opp mousse og ha det i en kakesprøytepose.

Bringebærgelé

500 g	bringebærpuré
200 g	vann
150 g	sukker
8 g	agar

Varm opp bringebærpuré, vann og sukker til det koker og sukkeret løses opp. Tilsett agar ved å blande med stavmikser og avkjøl. Bryt den avkjølte blokken i biter og legg alt i en blender og bland til det blir jevnt. Sil. Få bort boblene og ha blandingen i kakesprøyteposen. Pynt desserten med bringebær og blomster.



Soufflé au fruit de la passion, crumble aux amandes et glace

Pasjonsfruktsufflé, mandelcrumble og iskrem

TIL 10 PERSONER

Sufflé

250 g	pasjonsfruktpuré	Mål opp puré, juice, stivelse og eddik i en kasserolle. Varm opp til det danner en kompott. Avkjøl til den blir kald og sil. Visp eggehviten og sukkeret til en marengs. Løft forsiktig marengsen inn i kompotten.
250 g	appelsinjuice	
30 g	Maizena, maisstivelse	
20 g	Maille hvitvinseddik	Sprøyt massen ned i suffléskåler og dunk luften ut, sikre kantene og frys. Når du presenterer det, stek det i ovnen på 180 grader i 8-9 minutter. Strø overflaten med melis. Legg til en kule med god vaniljeis på tallerkenen.
225 g	eggehvite	
125 g	sukker	
	Melis	

Variér suffléens smak ved å skifte mellom puré og juice

Mandelcrumble

100 g	mandelpulver	Lag terninger av romtemperert smør. Bland de tørre ingrediensene med hverandre. Bland smørterningene med de tørre ingrediensene. Fordel blandingen på ovnsplaten på et papir. Stek på 160 grader i 10 minutter, snu dem og stek ytterligere 10 minutter.
100 g	Maizena Tapioka	
100 g	sukker	
100 g	smør	
2 g	salt	





[@UNILEVERFOODSOLUTIONSNO](#)