

Nytt år, nye sjansar

Jula er over, og med den alle pliktselskapa, du veit desse som er på same dag kvart år, der dei same menneska møtest som dei gjorde i fjor.

Det opnar for nye festar, for festar med dei du møter fordi du vil, ikkje fordi du må. Eigentleg er desse festane dei beste, dei har noko spennande og uventa over seg. Så gå inn i det nye året med friskt mot, ståande invitasjonar og nye oppskrifter på enkel og god mat som gir deg tid til å vere vertskap, ikkje kokk.

Eg fekk ei strålande julegåve, ei kjøtskjeremaskin! Det er fint med dei tinga du ikkje visste at du ynskte deg, men som nokon i nærleiken har forstått at du kunne ha glede av. Vi kjøpte heil salami, og skar av hjartans lyst. Strandamóren har aldri blitt skoren så tynt og fint som denne jula, og jammen fekk ikkje maskina prøvd seg på ein ekte italiensk forret; carpaccio.

Så kva er carpaccio? Rått oksekjøt, skore i tynne, tynne skiver, overdryssa med rista pinjekjerner, ruccolasalat og ein god olivenolje over. Carpaccio er noko av det enklaste du kan lage, men like fullt er mange fulle av age for denne retten. Rått kjøt har noko skummelt ved seg, ein veit aldri heilt om kjøtet er bra nok. I tillegg er det vanskeleg å skjere det så tynt at ein lett kan ete det.

Eg har lært eit kokketriks, og det er å skjere kjøtet når det er halvfrose. Då slepp du at det rå kjøtet vrir seg i skjeremaskina, og mesteparten vert til kjøtdeig. For nokre dagar sidan fann eg ein heil ytrefilet i kjøtdisken på nærbutikken min, og den gjekk ut på dato dagen etter. Den som har litt erfaring med kjøt veit at då er kjøtet på sitt beste. Heile kjøtstykke mørnar sakte men sikkert på veg mot rotning, og rett før det går utfor stupet er kjøtet fantastisk mjukt, smakfullt og medgjerleg.



Nyttår: Carpaccio - Helstekt ytrefilet - Aioli - Honningis

Skrevet av Gundad

tirsdag 22. januar 2008 17:12 - Sist oppdatert onsdag 01. april 2009 00:19

Eg skar av ein passeleg bit til carpaccio, og la den i frysaren. Så la eg resten av ytrefiletten på kjøll, og ringte rundt for å invitere til selskap. Hovudretten var det ikkje noko forseggjort med, berre ein heilsteikt ytrefilet. Den lagar seg sjølv i omnen, medan du ventar på gjestane. Eit steiketermometer må du ha, det er uråd å seie når eit slikt stort kjøtstykke er ferdig utan å vite kjernetemperaturen. Til ytrefiletten serverte eg omnsbakte poteter, aioli og sukkererter kokt i kraft frå fileten. Enkelt!

Desserten låg det litt meir arbeid bak, men det hadde eg gjort på førehand. Ein av gjestane mine er allergisk mot mjølk og dei fleste frukter, og ein mjølke- og fruktfri dessert er ikkje så lett å oppdrive. Men eg hadde tradisjonen tru fått eit kilosglas med honning av mor mi til jul, og det redda desserten. Eg lagde honningis i ei anna julegåve: ismaskina, som er brukt atskillig færre gongar enn skjeremaskina. Kanskje det endrar seg no?



Carpaccio

ca. 30 g frose oksekjøtt per person, ytrefilet, indrefilet eller godt mørna mørbrad

Nokre klyper salt

Olivenolje

parmesanost

Pinjekjerner

Ruccola

Skjer kjøttet så tynt som råd er på ei skjeremaskin. Har du ikkje ei slik, kan du be ein slaktar skjere det for deg, og legge det på plastfolie som du rullar saman til du kjem heim og får lagt den på fat. Legg kjøtskivene som takstein på eit vidt fat, 6-8 skiver per person. Dryss ørlite vanleg salt på med ein gong. Rett før servering drysser du på litt flaksalt om du har, skavar

over fersk parmesan (eg brukte ein potetskrellar, det funka veldig bra) og ringlar over nokre dropar god olivenolje. Server med salt og peppar ved sidan av, slik at gjestane kan ta på sjølv om dei vil ha, og ha gjerne også litt ekstra olje og parmesan til. Eg hadde også på nokre timianblad, som vi fanga ute i hagen med hovudlykt. Det er utruleg kva timianen toler!

Heilsteikt ytrefilet

180 g kjøt per person

Salt og peppar

Sett omnen på 175 grader. Salt kjøtet godt, og kvern over svart peppar. Sett i steiketermometer, og la kjøtet stå til steiketermometeret har nådd 58 grader. Det kan verke veldig lågt, men berre vent. Kjøtet skal kvile under folie i 20-30 minutt, og når du då skjer i kjøtet er det rosa tvers igjennom, for varmen har fordelt seg i heile kjøtstykket. Deilig! Ta ut kjøtet når de går til bords, så er det ferdig kvilt til forretten er oppeten.

Server kjøtet med poteter som du har delt i båtar, hatt olje på og krydra godt. I og med at du har omnen din på 175 grader, som er noko lågt for poteter, bør dei stå i 90 minutt for at du skal vere sikker på at dei er møre igjennom. Aiolien lagar du slik:

Aioli

2 eggeplommer

2 fedd kvitløk

1 ts dijonsennep

sitronsaft etter smak

1 lita ts salt

Kna dette saman i ein bolle.

Miks ingrediensane over med nokre få dropar olivenolje med handmiksar. Du kan byrje med ein god, kaldpressa jomfruolivenolje, ca. 1/2 dl. Så finn du fram ein mildare olje, enten ein mild olivenolje eller ein annan smaksnøytral olje, til dømes raps eller soya, til saman 2 dl. Drypp i oljen medan du miksar jamnt og trutt. Skulle blandinga skilje seg kan du redde situasjonen med litt kaldt vatn som du piskar hardt inn. Det viktige er å byrje å ha i oljen dropevis og så auke på litt etter litt til du har rørt inn all oljen. Smak om aiolien treng meir salt, litt sitronsaft og litt sukker. Krystallar som sukker og salt løyser seg saktare i olje enn i vatn, så aiolien må kanskje stå litt mellom kvar tilsmaking for å trekke til seg sukker- eller saltsmaken. Til slutt desserten:

Honningis

300 g honning

2 ss glukose (det får du kjøpt på apoteket)

7 dl vatn

Litt sitronsaft

100 g pinjekjerner

Kok opp honning, glukose og vatn. Smak til med litt sitronsaft. Køyr det våte i ein ismaskin, eller hell det i ei metallskål, og set det i frysaen. Rør i blandinga ein gong imellom med ein gaffel så du unngår isnåler i isen. Rist pinjekjernene i tørr steikepanne med litt salt til dei er pent gyldne. La dei kolne. Rør inn halvparten av pinjekjernene i isen medan den framleis er

Nyttår: Carpaccio - Helstekt ytrefilet - Aioli - Honningis

Skrevet av Gundad

tirsdag 22. januar 2008 17:12 - Sist oppdatert onsdag 01. april 2009 00:19

halvfrosen. Server honningisen i kuler med nokre pinjekjerner dryssa over og ei skive honningkake eller fruktkake, gjerne etter at den har fått ein runde i brødristaren. Velbekomme!

Alt godt, Gunda

[Tråden](#)