

Her har vi samlet en rekke oppskrifter på forskjellige retter som kan brukes på en flott 17. mai buffé. De passer både til frokost, lunsj eller etter barnetoget.

Tekst og oppskrifter: Opplysningskontoret for Meieriprodukter (Melk.no)
Foto: Kim Holte/Melk.no

Alle bildene til oppskriftene kan lastes ned på www.melk.no i vårt bildearkiv under "For pressen".
Bildekode er oppgitt ved oppskriften.

17. mai-pai (bildekode: 46433742)

12 porsj

Paiskall

3 ½ dl hvetemel

60 g smør

1 ½ dl mager kesam

½ ts salt

2 ss vann

Fyll

1 ss meierismør

1 løk grovhakket

150 g bacon i biter

1 vårløk

250 g jarlsberg eller annen modnet ost

4 egg

2 ½ dl matfløte

2 ss frisk gressløk, finklippet

Fremgangsmåte:

Bland alle ingrediensene til paiskallet i en foodprosessor og la maskinen gå til alt er samlet. La

deigen ligge kjølig ca 30 minutter. Kjevle deigen ut til den passer paiformen ca 24 cm i diameter. Trykk den godt til bunn og opp langs kanten. Prikk med en gaffel. La den hvile i kjøleskapet i ca 15 minutter. Forstek paiskallet ved 200 grader i 15 minutter.

Fyll:

Sviss løken blank i smør og sprøstek baconbitene. Kutt opp vårløken i små biter. Riv osten eller kjøp ferdig revet ost. Bland egg, fløte og gressløk. Fordel løk, baconbiter og vårløk i det forstekte paiskallet. Dryss osten over og hell over eggeblandingen. Stek paien videre til eggeblandingen er stivnet ved 180 grader i ca 20 minutter.

Server paien lunken med en frisk salat.

Spekemat med friske dressing (bildekode: 46433727)

4 porsjoner

300 g spekeskinke

200 g fenalår

100 g chorizopølse

4 frisk fiken

6 jordbær

Dressing;

2 dl lettrømme eller kesam/mager kesam

1 dl yoghurt naturell

1 ts eddik eller sitronsaft

½ ts sukker

nykvernet salt og hvit pepper

Fremgangsmåte:

Legg spekemat pent på ett fat sammen med fiken, jordbær og salat.

Dressing:

Bland alt og smak til sausen med salt og pepper. Denne sausen kan brukes som en grunnsaus for andre kalde sauser. Smak eventuelt til sausen med finhakke friske urter.

Lefsebusser (bildekode: 46433737)

2 lefsebiter pr porsjon

Forslag 1: 4 skiver røkelaks, finhakket dill, 100 g snøfrisk med einebærsmak.

Forslag 2: 4 skiver spekeskinke, 100 g snøfrisk naturell, ruccula, 6 stk jordbær

Fremgangsmåte:

Smør kremost eller snøfrisk på myke lefser. Legg på spekemat eller røkelaks, og litt hakkede urter etter smak. Eller lag din helt egen variant.

Rull sammen og skjær i 3 cm tykke biter. Hold bussene sammen med en tannstikke.

Asparges, spekeskinke og ost (bildekode: 46433767)

4 porsj

8 skiver god norsk spekeskinke eller serrano skinke

8 asparges

8 skiver Port Salut

Fremgangsmåte; Skrell aspargesstilkene, damp de lett i kjele i 3 minutter. Avkjøl de før du ruller spekeskinke og ost rundt.

Pottebrød med ost (bildekode: 46433737)

50 g meierismør

6 dl melk

50 g gjær

1 ts salt

½ ts sukker

2 egg

150 g jarlsberg , revet

ca. 1 kg hvetemel

Fremgangsmåte:

Terracottapottene må ligge i vann minst 12 timer før bruk!

Smuldre gjæren i en bakebolle.

Smelt smør, hell i melk og varm til 37°. Hell væsken over gjæren og rør den ut.

Tilsett salt, sukker, egg og ost (hold av noe av osten til å drysse oppå). Elt inn mel med maskin eller for hånd til den blir smidig og slipper bakebollen. La deigen heve under plast på et lunt sted, ca. 30 minutter.

Ha deigen på bakebordet og del den i antall emner du skal ha. Pensle pottene med smeltet smør. Trill deigen til runde brød og trykk dem i pottene som skal være 3/4 fulle.

Pensle brødene med sammenvispet egg og dryss over resten av osten.

Stek brødene. Når brødene virker gjennomstekte, kan det være lurt å ta dem ut av pottene og la dem få et par minutter ekstra uten pottene i stekeovnen slik at de blir svakt gylne.

Vanlige terracottapotter.

I stekeovnen ved 200 grader i 20–30 minutter.

Bruchetta med smeltet chevre (bildekode: 46433737)

Grovt brød skåret på skrå

Smør med rød pesto

Skjær chevre i skiver, legg på brødet

Sett i ovnen på grill på 200C i 5 minutter. Osten skal være godt gratinert når du tar den ut.

Laks og rømmemousse (bildekode: 46433762)

4–6 porsj

1 pk lys aspik

2½ dl vann

500 g kokt, rensset laks eller ørret

1 dl lettrømme

2 ss presset sitron

3–4 ss majones

1½ dl kremfløte

ca 50 g røkelaks/–ørret i små terninger

litt frisk finhakket dill.

Fremgangsmåte:

Løs opp aspiken i kokende vann og avkjøl. Ha fisk, rømme, sitron og majones i en foodprocessor og kjør til alt er godt blandet. Rør inn frisk dill og røykt laks. Tilsett aspiken.

Pisk fløten og vend den forsiktig i fiskeblandingen. Fyll blandingen i en mønstret form som er skylt i kaldt vann. La formen stå kjølig i 2–3 timer. Hvelv moussen på et fat og pynt med røkelaks, majones og frisk dill.

Til forret kan moussen lages i små former, en vanlig kaffekopp er en fin form.

Tips: Moussen kan tilsettes reker, lakserogn eller kreps istedenfor røkelaks.

Smørbrødkake (bildekode: 46433762)

8 porsj

Loff i springform, 24 cm.

50 g gjær

3 dl melk

2 ss smør

1 ss sukker

1 ts salt

ca. 500 g hvetemel

Fyll:

100 g potetsalat

6 skiver spekeskinke

50 g rucola

2 dl cottage cheese

2 ss pesto

6 skiver røket laks

Til toppen;

70 g kremost

6 stk jordbær

6 stk asparges

4 skiver røkelaks

Smuldre gjæren i en bakebolle. Smelt smør, hell i melk og varm til 37°. Hell væsken over gjæren og rør den ut. Tilsett salt og sukker, Elt inn mel med maskin eller for hånd til den blir smidig og slipper

bakebollen. La deigen heve under plast på et lunt sted, ca. 30 minutter.

Elt deigen godt og kjevle den ut til den passer i springformen.

Del smørbrødkaken i 3, smør. Smør på potetsalat, spekeskinke og ruccula. Lekk på bunnen, og smør i neste lag: Cottage cheese, pesto og røket laks. Legg på toppen; kremost, røkelaks jordbær, asparges og ruccula.

Ostefat (Bildekode:46433747)

Bresse Blue

Brie de Paris

Chaunes ost

Chevre

Legg alle ostene på et fat og server med fikensyltetøy eller honning.

Hjemmelaget vaniljeiskrem (Bildekode: 46433777)

1 liter kremfløte

1 vaniljesukker

1½ dl vann

250 g sukker

8 eggeplommer

Visp fløte luftig og nesten stiv, og sett den kaldt. Del vaniljestangen og skrap ut frøene. Kok opp vann og sukker med vaniljestangen delt på langs. Kok laken i ca 5 minutter til den blir seig i

konsistens. Pisk eggeplommene og spe med den varme sukkerlaken. Pisk til eggedosisen er rom temperert. Tilsett kremen og rør den forsiktig inn i eggedosisen.

Hell isblandingen over i en form og sett den i fryseren til den stivner.

Pynt med friske bær

Vaffeltårn (Bildekode: 46433721)

4 porsj

3 egg

2 dl biola med blåbær

3 dl melk

4 ss havregryn

3 dl hvetemel

50 g smør

1 dl vaniljekesam

1 dl yoghurt med bringebær

100 g bær; blåbær, bringebær og jordbær

Pisk egg, og bland i resten av ingrediensene. Smelt smøret, og bland i. La røren svulle i ca. 30 minutter og stek vaflene i vaffeljern.

Legg hele vaffelhjerter opp på hverandre og legg vaniljekesam og yoghurt mellom lagene sammen med frukt og bær.

Vaniljefromasj på nøttebunn (Bildekode: 46433772)

200 g mandler

200 g sukker

2 egg

1 ss bakekakao

revet skall av 1 appelsin

Fyll:

200 g hvit sjokolade

4 dl kremfløte

3 eggeplommer

Pynt:

100 g Jordbær

100 g Blåbær

100 g Hvit sjokolade

Fremgangsmåte:

Bunn:

Mal mandlene i foodprosessor eller mandelkvern . Visp sammen egg og sukker. Bland inn mandler, kakao og finrevet appelsinskall.

Ha over i en smurt springform (ca 24 cm i diameter) og stek bunnen midt i ovnen ved 175 °C i ca 25 minutter. Avkjøl på rist, i formen.

Fyll:

Smelt sjokoladen i vannbad. Bland eggeplommene sammen med 1 dl av kremfløten og varm opp under omrøring, til det tykner. Avkjøl noe og bland inn den smeltede sjokoladen. Visp resten av kremfløten (3 dl) til luftig krem, og vend den forsiktig inn i sjokoladeblandingen.

Legg den avkjølte kakebunnen på et fat med ringen rundt. Hell blandingen over mandelbunnen og la kaken stå i ca 2 timer i kjøleskap før den serveres. Kaken kan også fryses og serveres som iskake, men ta da kaken ut av fryseren og la den tempereres i kjøleskap ca ½ time før den serveres.

Legg pynten slik;

Jordbær rundt, blåbær så revet hvit sjokolade i midten.

For mer informasjon, mattips eller bilder, vennligst ta kontakt med:

Marianne Hayes Antonsen, matfaglig konsulent i Opplysningskontoret for Meieriprodukter (Melk.no),
tlf. 23 30 20 17/900 45 407 – marianne.a@melk.no