

Skjærgårdsmat presenterer PÅSKELAM

med oppskrifter av Trond Andresen.

Rotgrønnsaker i trolldeig

5 dl vann
500 g grovsalt
600 g hvetemel

Bland alle ingredienser godt. Kan godt lages 1-2 dager i forveien og settes kaldt i kjøleskap.

Rotgrønnsaker fra Rosnes i Sande

Gulbet
Pastinakk
Sellerirot

Vask rotgrønnsakene godt og skjær bort deler med jord, behold så mye som mulig av skallet på for at grønnsakene ikke skal bli for salte.

Pakk inn hver grønnsak i ett tynt lag (3-4mm) trolldeig. Pakk så hver grønnsak i aluminiumsfolie så det er helt tett og legg i bålpanna rett på kullen. La de steke i 1 ½ time, pass på å snu de ofte i starten slik at trolldeigen blir stekt hele veien rundt.

Pakk ut grønnsakene og ta av trolldeigen, skjær av skallet og del i serveringsbiter.

Formålet med å steke i trolldeig er å tilføre godt saltsmak til grønnsakene, samtidig som de blir saftige og smakfulle på grunn av lite væsketap.

Sellerirot og traktkantarell

1 stk sellerirot bakt i trolldeig
100 g bløtlagte traktkantareller
1-2 dl fløte
Pepper

Ta selleriroten ut av trolldeigen og skjær av skallet. Kutt sellerirot i biter, legg i en liten kasserolle med fløte og kok opp.

Press vannet ut av bløtlagte traktkantareller og bland med sellerirot og fløte.

Kok til fløten begynner å tykne til en kompott. Smak til med pepper.

Poteter i sennepsvinaigrette

Sennepsdressing (fransk vinaigrette) :

1 ts dijonsennep
1 ts lokal honning fra Undrumsdal

1 ss hvitvinseddik
3 dl rapsolje
3 ss kapers
1 stk finhakket sjalottløk
Frisk sitron
Sort pepper fra Kvern
Maldonsalt

Bland sennep, eddik og honning i en bolle. Spe olje dråpevis inn til det tykner og ligner på en litt «blek» majones. Bland inn kapers og smak til med salt, pepper og sitron.
Har du litt hjemmelaget soppsoya kan du godt smake til vinaigretten med denne som en variasjon.

Perlepoteter fra Bjertnæs & Hoel

Kok potetene møre i godt saltet vann, 50-60 g salt per kg potet.
Hell vannet av potetene og la de dampe av.
Avkjøl til romtemperatur før potetene blandes med sennepsvinaigrette og er klare for servering.

Ramsløkmarinert lammelår i bålpanne

1 stk lammelår av Gammel norsk spælsau (Færder får /Hvasser lam)

Ramsløkolje:

50 g frisk ramsløk
2 dl rapsolje

Skyll ramsløk godt i kaldt vann. Kjør på stavmixer med olje til ramsløk er helt finkjørt.

Gni inn ett helt lammelår med salt, sort pepper fra kvern og ramsløkolje. Pakk godt inn i aluminiumsfolie.

Fyr opp bålpanna og legg låret direkte på grillkullet. Snu låret hvert 20 minutt og stek i 2-3 timer, litt avhengig av størrelsen på låret. Sjekk gjerne med termometer, kjernetemperatur bør være ca. 60 grader når du tar låret av grillen. La låret hvile i 5-10 minutter i aluminiumsfolien før du pakker og skjærer i skiver.

God Påske!

