



SKJÆRGÅRDSMAT PRESENTERER

#Lokalmatglede til 17.MAI

Kokk: Magnus Nilsen, RÅ Catering&Event

(4 personer)

Kyllingconfit

2 pk kyllingconfit fra Gårdsand

Ta kyllingen ut av emballasjen og ta bort kraften. Ha på litt finkuttet timian og rosmarin Stekes i ovn på 170 grader i ca 20 min

Sommerlig potetsalat

800 g gode små poteter fra Bjertnæs & Hoel

200 g salat ost i olje fra Holt gård

8 stk fine Norske asparges

16 stk røde cherry tomater

1/2 bunt vårløk

1 stk liten rødløk

Basilikum og kjørvel

Salt og pepper

Kok potetene møre i lettsaltet vann. Avkjøl og del dem i to. Ha på finkuttet vårløk, tomater delt i to, rødløk i tynne skiver, og salat osten med olje. Skrell aspargesen og kutt den i fine små skiver. Finkutt basilikum og kjørvel. Vend forsiktig samme. Smak til med salt, pepper og sitron. Anrett potetsalaten i en fin bolle og pynt gjerne med litt fine friske urter.

Grillet hjertesalat med Ymir Yoghurt dressing:

3 stk hjertesalat

4 reddik

1/2 fennikel

2 dl Ymir yoghurt naturell

Timian, kjørvel og basilikum

Sitronsaft

Olivenolje

Salt og pepper

Sukker

Start med Ymir yoghurt dressingen. Bland yoghurten sammen med en liten neve finkuttet timian, basilikum og kjørvæl. Smak til med salt, pepper, sitronsaft og litt sukker.

Kutt hjertesalaten i 2, ha litt oliven olje, salt og pepper på snittfarten. Stekes i varm panne eller grilles i ca 1 minutt på middels varme. Obs, stek kun på snittflaten.

Anrett hjertesalaten på fat, ha over dressingen og topp det hele med tynne skiver av reddik, fennikel og gjerne fine friske urter.

Yoghurt pannacotta

2,5 dl fløte
2,5 dl Ymir yoghurt naturell
125 g sukker
3 pl gelatin
1/2 stk vaniljestang
Saften av 1/2 sitron

Marinerte jordbær

250 g jordbær
10 g sukker
15 blader sitronverbena

Bløtlegg gelatin i kaldt vann. Kok opp fløte, sukker og vaniljestang i en kjele. Tilsett bløtlagt gelatin. Avkjøl blandingen til ca.40 grader og rør inn yoghurt naturell. Smak til med sitronsaft og sil blandingen over i fine serveringsglass.

La dessertene sette seg på kjøll i minst ett par timer, eller over natta.

Kutt jordbær i passe biter, bland det lett sammen med sukker og finkuttet sitronverbena.

Anrett jordbærene på toppen av pannacottaen og gjerne litt karamellisert hvit sjokolade

GRATULERER MED DAGEN og VELBEKOMME!

For flere oppskrifter og tips besøk gjerne våre hjemmesider:

Rå Catering&Event: <https://racatering.no/>

Kjær Gartneri: <http://www.cherrytomat.no/>

Gårdsand: <https://gaardsand.no/>

Holt Gård: <https://holtgard.no/>

Skjærgårdsmat AS: www.skjaergaardsmat.no

