

Oppskrifter Provencetur våren 2005 på Auberge des Lavandes

Aperitiff pizzaladiere med løk, ansjos, oliven.

Pizzadeig kjevles tynt og legges på stekebrett og dekkes med løk i tynne skiver, oliven og ansjosfileter. Stekes i ovn til det blir gyllent i kantene.

En annen variant: Dekk pizza-leiven med tynne tomatskiver, stekte baconbiter og revet eller høvlet ost. Emmenthaler eller annet, f.eks. rester man måtte ha.

Scampi/kongereker flambert i pastis

Lag hvitløk/persillesmør:

En kan bruke den type smør en vil, men smøret må være mykt når det blandes med presset hvitløk, salt og pepper + litt Tabasco. Litt Provence- krydder og litt gurkemeie. Før en skal bruke smøret, has hakket, frisk persille i.

Scampiene stekes i olivenolje til de er røde. Rett før de er ferdige, tilsettes hvitløk/persille-smøret, og når det har smeltet, flamberes rekene med pastisj. Rekene legges opp på salatseng og sjen helles over.

Confit av andelår, med ratatouille og appelsinsaus

Andelårene stekes i sitt eget fett med hvitløk, salt, pepper og Provence-krydder. (Sigve smetter inn med at han for egen del pleier å brune i panne og legge lårene over i ildfast form og supplere med ekstra andefett til det dekker 2/3 av kjøttet. Dette står så i ovn på 120 grader i 3-4 timer og avkjøles i fettet.)

Til ratatouille tar man like mengder av løk, auberginer, tomater og squash, grønn og rød paprika. Hvitløk hører også med. Alt deles i store terninger, og brunes/kokes i olivenolje til det er mørt. Litt tomatpure og tabasko kan smakes til sammen med salt og pepper, basilikum og litt timian eller finhakket persille. Kan gjerne stå til dagen etter.

Appelsinsaus: Appelsinjuice, hvitvinseddik rød, hel pepper, appelsinskiver, Provence-krydder, brunt sukker, skivede gulrøtter. Alt has i kjele og reduseres til halvparten under koking.

Marinerte pærer i hvitvin med kanel og ingefær

Hvitvin, hvitvinseddik, ingefær, kanel og brunt sukker helles i en kjele og gis et oppkok. Pærene skrelles og kokes i laken til de er møre. Pærene blir i laken til de skal brukes.

Chevre med honning (bruk gjerne Tines Chevre fra Haukeli)

Grønn salat, pinjekjerner el. andre nøtter, tomater i skiver/båter. Hvit, rund chevre i tykke skiver oppå ristede brødkrutonger, stekes i salamander til de er varme. Legg opp rundt salat. Hell varm, flytende honning over geitostene og rundt dem.

Fersk grønn asparges med to sauser

Knekk stilken der den naturlig gir etter, ca 1/3 del av stilkens nederste del. Asparges skal forvelles. Deretter legges i iskaldt vann for å holde seg sprø. Serveres med brunet smør med bacon-terninger og hakket, kokt egg eller med majones tilsatt hvitløk etter behag + salt og pepper.

Andebryst med honning og aspargesbønner

Andebryst stekes rosa. Serveres med honningsaus; honning, hvitvinseddik, kalvefond, brunt sukker + salt og pepper.

Aspargesbønner forvelles, og legges i iskaldt vann. Skal stekes raskt i olivenolje før bruk.

Epler i rødvin

Epler skrelles og dekkes med rødvin. Tilsett nellikspiker, mye brunt sukker og frisk ingefær. Kokes forsiktig til de er møre, og avkjøles i laken.

Marinerte paprika m/ansjos

Paprika skjæres i strimler og forvelles. Skal tas over i iskaldt vann etter 5 min. Lag en vinaigrette av rødvinseddik, olivenolje, salt, pepper og presset hvitløk. Putt den forvellede paprikaen på et glass og hell over vinaigretten. Bør stå et par dager før bruk.

Vinaigrette: rødvinseddik, presset hvitløk, salt og pepper helles i en bolle. Olivenolje piskes inn, små mengder av gangen. Den marinerte paprikaen legges opp på en seng av salat. Vinaigrette helles over og ansjosene legges på til slutt.

Provencalsk Daube

Man begynner et par dager før servering. Oksekjøtt kuttet i store terninger, dekkes med rødvin, løk kuttet i terninger, herbs de Provence, og knuste, hele hvitløksbåter. Kokes opp, og skal stå og surre over svak varme lenge. Avkjøles og kokes opp igjen. Deretter skal den stå og godgjøre seg et par dager. Da blir den best.

Etter at dauben har stått et par dager for å godgjøre seg, kokes den grundig opp og tilsettes bacon-biter, løk og skivede gulrøtter. La det surre på svak varme til gulrøttene er møre. Serveres med tagliatelle eller hjemmelaget potetstappe.

Sigve pleier å brune kjøttet i stekepanne før koking. Det er også et alternativ å koke dauben i langpanne med marinaden i 5-6 timer på 120-130 grader.

Epler innbakt i butterdeig - Feuilletés au pommes

Butterdeig kjevles til en tynn, rektangulær form og legges på stekebrett. Epler skrelles og skjæres i tynne skiver som legges som takstein (tett) på butterdeigen. Dryss over kanel og brunt sukker. Deretter stekes den i ovnen til den har blitt gyllen i kantene. Serveres med karamellsaus og krem.

Marinerte pærer med sjokoladesaus

Pærene ligger i lake fra tidligere. Lag sjokoladesaus av sjokolade m/70 % kakao. Sjokoladen smeltes i vannbad, og tilsettes deretter litt kaffe, cointreau og mye melis under visping. Pærene vendes i sjokoladen, og serveres med litt krem og bær som pynt.

Fricasse av jordbær

Jordbær renses og deles hvis de er store. Has i tørr, varm panne med melis og mynte. Til slutt flamberes de i pastis (eller Pernod), og serveres som de er - med litt friske mynteblader over.

Drikke

For det aller meste gikk det på rosévin i bøtter og spann. Av de typene restauranten hadde på lager, nevner vi:

Valcolombe - har den letteste vinen av disse - Minner om Côtes du Rhône vinene. To manns bedrift som har vunnet flere priser de siste årene. Alt gjøres manuelt og bærer preg av idealisme.

St. Jean - har mer typisk Provençalsk preg - middels tung. Tradisjonelt vinhus, men med fokus på kvalitet. Finnes i de beste restaurantene i Var.

Thierry - her finner vi den kraftigste vinen - hard, tørr, tung med lang lagringstid - mer som Bordeaux vinene. Dette er et industrianlegg som er ganske spesielt. Finansmann som har lagt ned 50 mill Euro i anlegget. Han har og en "teig" i Chablis.