

## Oppskrifter 16.6.2007 - Klubbmøte hos Jan Morten

### **Syltet andelår med blomkålpuré, ovnsbakt løk, gåseleversaus og rødvinssjy**

4 andelår  
salt  
soyaolje  
1 stilk rosmarin  
2 hvitløksfedd

1 dl kremfløte  
60 g andeleverterrin eller hermetisk gåseleverpostei  
salt og pepper

1 dl rødvin  
1 sjalottløk  
5 dl andekraft  
salt og pepper  
1-2 ss usaltet smør  
2 plommer  
sukker

100 g sukker  
100 g fondant

2 dl brødkrumme  
1 ss smør  
2 ss sukker  
1/5 ts nellik  
1/5 ts anis  
1/5 ts pepper

### Ovnsbakt løk med rosmarin

4 store gule løk  
6 dl hønsebuljong (eller grønnsakbuljong)  
bladene av fire rosmarinkvaster  
4 ss jomfruolivenolje  
50 g kaldt, usaltet smør, i terninger  
salt og nykvernet svart pepper

### Grov blomkålpuré

1 blomkålhode  
2 dl melk  
vann  
1/2 ss salt  
1 dl fløte  
50 g smør  
salt og pepper

**Gni andelårene inn med salt og sukker og la dem stå i kjøleskapet natten over. Legg lårene i en kjele, hell på soyaolje til det dekker. Ha i en stilk rosmarin og et par hele hvitløkfedd. Kok opp og la andelårene trekke videre på svak varme til kjøttet slipper beina.**

**Gåseleversaus: Kok opp fløte og hell den over i en hurtigmikser. Ha gåseleveren i og kjør til en jevn saus. Sil sausen og smak til.**

**Skjær plommene i firkanter. Smelt litt sukker i en stekepanne, legg plommene i og la dem ligge til de blir karamellisert. Snu på dem av og til.**

**Rødvinsjy: Bland rødvin og finhakket sjalottløk i en kjele. Kok blandingen inn til det halve. Tilsett andekraft. Kok inn til det halve igjen. Sil sjyen. Smakes eventuelt til med salt og pepper. Rør inn litt smør før servering.**

**Nougatine: Ha sukker og fondant i en stekepanne. La pannen stå på middels varme til blandingen blir til karamell. Rør av og til. Hell karamellen over på en smurt stekeplate og la den bli kald. Brekk karamellen i biter og kjør den til fint pulver i en hurtigmikser. Sikt pulveret på aluminiumsfolie. Brenn raskt over med ski- eller gassbrenner.**

**Brunet brød: Smelt smøret i en stekepanne. Ha i brødkrumme, sukker og krydder og brun blandingen på middels varme til brødet er sprøtt. Rør ofte.**

**Legg andelåret på tallerkenen med karamellisert plomme- og rødvinsjy over. Øs litt gåseleversaus ved siden av og garner med brunet brød- og krydderblanding.**

**Ovnsbakt løk: Sett stekeovnen på 200°C. Skrell løkene og skjær av topp og bunn for at de skal stå støtt. Skjær dem i to horisontalt og sett dem i en ildfast form. Hell på buljong, dryss med hakket rosmarin og tilsett godt med salt og pepper. Hell på olivenolje og sett formen i ovnen i ca. 50 minutter. Øs stekesjyen over med jevne mellomrom.**

**Ta formen ut av ovnen og hell stekesjyen i en kjele. Kok opp, ta kjelen av platen og visp inn smøret, litt om gangen. Hell sausen tilbake over løken og sett formen tilbake i ovnen i 15-20 minutter til løken er blitt lekker og blank og helt mør.**

**Blomkålpuré: Rens blomkålen for blader og stilker. Del den opp i store buketter og legg dem i en kjele. Dekk bukettene med vann og ha i melk og salt. Kok i 20 minutter til blomkålen er veldig mør. Sil av vannet og legg blomkålen tilbake i kjelen. Tilsett fløte og terninger med smør og visp blandingen til puré med vispen. Det er viktig at blomkålen er godt kokt, ellers går det ikke. Smak til med salt og pepper. Hele hemmeligheten ligger i at dette er en puré med grov struktur. Kjøres den i mikser, blir det lett for barnemataktig.**

## **Drikke**

**Renato Ratti Torreglino Barbera d'Alba 2006**