



---

TINE MATCUP

---

# Innholdsfortegnelse

|                                    |          |
|------------------------------------|----------|
| <b>Aperitiff</b>                   |          |
| <i>Presskanne kaffi</i>            | 4        |
| <b>Forrett</b>                     | <b>4</b> |
| <i>Vassbakkels</i>                 | 5        |
| <i>Cottage cheese fyll</i>         | 5        |
| <i>Trolldeigsbakt raubete</i>      | 5        |
| <i>Bakt gulrot</i>                 | 5        |
| <i>Salte hasselnøtter</i>          | 6        |
| <i>Krema gremolata</i>             | 6        |
| <b>Hovudrett</b>                   | <b>7</b> |
| <i>Steikt laks</i>                 | 7        |
| <i>Laksedoughnut med spinat</i>    | 7        |
| <i>Eple og fennikelsalat</i>       | 8        |
| <i>Blomkål og sellerirot purre</i> | 8        |
| <i>Hollandaise</i>                 | 8        |
| <i>Sprø røstipotet</i>             | 8        |
| <b>Ostevogn</b>                    | <b>9</b> |
| <i>Utval av ostar</i>              | 9        |
| <i>Fiken og eplemarmelade</i>      | 9        |
| <i>Tomatchutney</i>                | 9        |
| <i>Frukt og nøttebrød</i>          | 10       |
| <b>Mice en place</b>               | 11       |
| <i>råvareliste</i>                 | 11       |
| <i>kjøreplann</i>                  | 13       |
| <b>servitøroppgåve</b>             | 15       |
| <i>næringsberekning</i>            | 16       |



## Aperitiff

**Basilikum og ingefær mocktail**

Allergen: egg

## Forrett

**Fylte svane vassbakkels, trolledeigsbakt raudbete, glasert gulrot, salte hasselnøtter, krema gremolata**

Allergen: mjølk, egg, gluten og nøtter

## Hovudrett

**Steik laks, laksedoughnut med spinat, eple og fennikel salat, bakt fennikel med spinat, blomkål og selleripurre, hollandaise, sprø røstipotet**

Allergen: egg, fisk, selleri og melk

## Ostevogn

**Utvalg av oster, fiken og eple marmelade, tomat chutney, frukt og nøttebrød**

Allergen: mjølk, gluten og nøtter

# Middagsmeny

The Tømtes

Presskannekaffe

**Kanel krem**

Allergen: melk

## Oppgåva

Årets tema i Tine matcup er klassisk bistro, så me vil få fram tradisjonelle franske måtar å lage mat på. Når ein kjem inn til bordet vårt har me dekkja på elegant, men enkelt, og servitøren møter ein med eit smil, det er klassisk og ein koseleg atmosfære, nesten som å komme til Frankrike.

Me har laga eit smaksbilete som rettes mot norske råvarer i sesong, det gjer maten kortreist og berekraftig, og det er ikkje til å legge skjul på at det er de beste råvarene ein får tak i. Måten me vil få fram bistro opplevinga er ved å bruke franske framgangsmetodar når me tilbreder dei norske råvarene. Vi bruker klassisk franske teknikkar som kommer godt fram i matlaginga vår. Me har valt å nytte forskjellige teknikkar i alle rettene våre for å vise kompetanse, og for at alle rettene skiller seg ut på kvar sin måte.

For at både det norske og det franske skinner igjennom har me lekt oss med smakar, fargar og råvarer.

## **Aperitiff**

40 g brunt sukker

40 g vatn

4 cm ingefær

40 stk basilikum blader

2 eggekviter

4 dl tropisk juice

8 cl lime

4 cl brunt sukker sirup

30 stk isbitar

20 stk basilikum blader til pynt

Kok brunt sukker og vatn opp, avkjøl. Mos basilikum blader og ingefær shake glaset. Ha i eggekвите og shake i 30 sek med isbitar i shaker. Tilsett dei andre ingrediensane og shake vidare i 40 sek. Sil over i cocktail glas med isbitar, topp med basilikum blader.

## **Presskannekaffi**

60 g kaffi

1 l vatn

3 dl fløyte

1 ts kanel

1 ts sukker

Kok opp vann og ha over kaffen, la trekke i 8-10 min. Ha fløyte, kanel og sukker i spumaflaske og rist litt. Sprøytes over kaffen.

**t**

## Forrett

### Vannbakkels

195g smør  
3.2 dl vatn  
200g mjøl  
5 egg (60g)  
0.8 dl kesam

Smelt smør, ha i vann, ha i mel, kesam, eit og eit egg. Stekes ved 170\* i 18 min.  
Små halser steikast i 10 min.

### Cottage cheese fyll

1 pk cottage cheese  
½ bakt kvitløk  
Salt  
Sitron

Ta en hel hvitløk og kutt av toppen. Ta bakepapir og folie. Pakke hvitløken inn. Putt den inni ovn. Ovn 180\* i 1 time. Bland alt. Kjør med stavmikser

### Innbakt raudbete

3 raudbetar  
100 g salt  
100 g vann  
200 g kveitemjøl

Vask raudbeta, ikkje skrell. Bland alt i trolldeigen til deig og kjevle ut. Dekk med trolldeig, steik ved 210\* til kjernetemp på 95\*, vent nokre min knus, ta av skal, del i 8.

### Bakt gulrot

4 stk gulrot  
1 ss olje  
1 ts salt

Skrell gulrøtene. Kutt gulrot i åtte, bake i ovn på 180\* i 25 min.

**Gremolata**

1 bunt bladpersille

Litt olje

½ sitron

1 ts salt

4 ss kesam

Kjør persille, olje, sitron og salt i foodprosessor. Bland inn kesam.

**Salte hasselnøtter**

2 dl vann

0,25 dl salt

100 g hasselnøtter

Ta vann og salt i en kjele. Kok opp vatnet. Ha i hasselnøttene.

Kok i 20 min. Sil av vatne. steik i ovn 180\* 10min

## Hovudrett

### Blomkål og selleri pure

1/2 blomkål  
1/2 skive selleri, kor mange gram  
2dl fløte  
1 ss smør  
Vatn  
Salt

Del selleri i terninger, ha i kjele sammen med fløte og topp over med vann, kok til mør, så tilsettes blomkål og kokes til mør. Sil grønsakene, ta vare på vesken. Ha grønsakene i blender/foodprosessor tilsett litt og litt av kokevesken imens den kjøres glatt til rett konsitens. Smakes til med salt

### Fennikel og eple salat

1,5 Fennikel  
1,5 Eple  
1 ss Sitronjuice  
1 ss Olje  
0,5 ts Salt  
1 klype sukker  
isbetar

Skjær fennikel og eple på mandolin tynt, og ha i isvatn med sitron. Sil av vatnet og ha i bolle. Vend inn olje, salt, sitronsaft og sitron.

### Laksefarse med spinat

500g laks  
1 egg  
1ss maisenna  
200g spinat  
1ts salt  
½ ts pepar  
1 ss klaret smør  
3-4 isbiter

Stek spinat med litt salt til den detter sammen og slipper en del veske. Så kjøør den med foodprosessor til glatt. Kjøøl ned. Tilsett alle ingredisense i en foodprosessor og kjøør til passelig konsistens. Stek prøve kake for å skjেকে om den trenger mer salt/pepper. Fyll i smørte former. Stek på 180c i 8 min like før servering.



## **Laks**

10 strimler av loin

Salt

Kutt loin i strimler. Rull til ein spiral og fest med tannpirkar, steik kjapt i panne til du får sprø steikeskorpe, steik vidare i ovn i 8 min. Ha salt på rett før servering.

## **Hollandaise**

1 sjalottløk

0,75 dl kvitvinseddik

1,25 dl kvitvin

2 laubærblad

5 heile store pepper

5 eggeplommer

500 g klarna smør

Sitron

Salt

Ha sjalottløk, kvitvinseddik, kvitvin, laubærblad og pepper i ei kjele og kok inn på lav varme til det ikkje smakar rå løk, kjøl ned. Pisk eggeplommer og reduksjonen opp til det skummer. Varm opp blandinga til det tykne litt og spe forskikting med klarna smør til den får riktig konsistens. Smak til med salt og sitron.

## **Røsti**

1500g potet kokefast

3ss hakket sjalottløk

100g klaret smør

Salt & pepper

Riv poteter, pakk inn i handklede og vri ut vannet. Finhakk sjalott løk og bland inn i potetene sammen med salt og pepper. Stekes i panne til gyllen og sprø på hver side, legges på brett og stekes på 180c i 15min.

## **Ostevogn**

Chevre  
Snøhetta  
Camembert  
Selbu blå Kraftig  
Kvitlin  
Jarlsberg XO  
200g av kvar ost

## **Fiken marmelade**

200 g fiken  
60 g sukker  
2 dl vatn  
1 dl juice  
2 grønne eple  
0,5 sitron  
0,5 ts salt  
1 ts kanel

Kutt Fiken i små biter. Kutt epler i litt større biter. bland alt. kok til eplene er møre. Eit eple oppkutta rått til ostevogn.

## **Tomatchutney**

2 tomater  
3 cherry tomater  
4 soltørka tomater  
25 g sukker  
0,75 ss rødvinseddik  
0,25 ts salt  
0,25 ts kanel  
0,25 ts pepper

Del opp soltørka tomat i små biter, ha i panne sammen med vatn og kok mør. Kutt tomatene i små biter, så tilsettes alle resterende ingredienser i pannen og kokes inn. Smak til med eddik, salt og sukker om nødvendig

## **Frukt og nøttebrød**

1 eple

1 appelsin

50 g aprikos

50 g tørka fiken

25 g graskarkjerner

50 g hasselnøtter

50 g valnøtter

3 dl kokande vann

1 ss lys sirup

2,5 dl vatn

25 g gjær

300 g kveitemjøl

50 g rugmjøl

50 g sammalt rug

Kok opp 3 dl vann, finkutt eple, appelsin, aprikos og fiken, ha dei i vatnet og la trekke i ca 5 min. Kutt opp nøttene og kjernane. Sil av vettet til frukta. Ha nøtter, frukta, gjær og sirup i ein Kenwood bolle. Ha i alt mjølet og køyr i 15 min. Hev i bollen i 30 min. Ha i brødforn og hev vidare i 1 time. Steikast ved 180 \* i 1 time til kjernetemp på 98\*. avkjøl på rist.

# Mice en place

## Til servitør

| Utstysrliste          | Til bordet             |
|-----------------------|------------------------|
| Skjerefjøl            | 6 stk forretstallerker |
| Kokkekniv             | 6 stk middagstallerker |
| Shaker sett           | 6 stk kuvertarsjett    |
| Sil                   | 6 stk vannglass        |
| Målebeger             | 6 stk cocktailglass    |
| Sitronpresser         | 6 stk vinglass         |
| Pinsett               | 6 stk store knivar     |
| Transkjerings bestikk | 12 stk små knivar      |
| Skjerefjøl            | 6 stk store gaflar     |
|                       | 6 stk små gaflar       |
|                       | 6 stk dessertskeier    |
|                       | 6 stk dessertgafler    |
|                       | 6 stk kvitvinsglas     |
|                       | 6 stk kaffikoppar      |
|                       | 4 stk karaflar         |
|                       | 1 stk måleband         |
|                       |                        |

## Råvareliste

### Meieriprodukt

- 3 dl Kesam
- 1 pk Cottage cheese
- 825 g Smør
- 5 dl fløte
- 20g Jarlsberg XO
- 20g Kvitlin
- 20g Dovre Camembert
- 20g Haukeli Chevre
- 20g Dovre Snøhetta
- 20g SelbuBlå Kraftig

### Ferskvarer

- 1 busk Basilikum
- 4 cm Ingefær
- 5 dl Tropisk juice
- 2 middels store raudbeter
- 4 stk gulrot
- 1 bunt persille
- 4 Lime

2-3 laks  
1,5 fennikel  
2 sjalottløk  
1500 g kokefast potet  
0,5 blomkål  
0,5 skive selleri  
200 g spinat  
1 stk Kvitløk  
2 smakstomater  
3 cherry tomater  
3,5 grønne eple  
2 sitron  
1 appelsin

### **Tørrvarer**

60 g presskannemalt kaffi  
40 g Brunt sukker  
500 g Mjøl  
10 Egg  
250 g Salt  
Olje  
100 g hasselnøtter  
1 ss maizena  
Pepper  
0,75 dl kvitvinseddik  
1,5 dl kvitvin  
250g tørka fiken  
100 g sukker  
1,25 ts kanel  
4 soltørka tomater  
0,75 ss rødviseddik  
50 g tørka aprikos  
25 g gresskarkjerner  
50 g hasselnøtter  
1 ss lys sirup  
25 g gjer  
50 g rugmjøl  
50 g sammalt rugmjøl

|    | Kokk 2              |
|----|---------------------|
| 1  | Sukkerlake          |
| 2  | brød                |
| 3  | rødbet              |
| 4  | hvitløk             |
| 5  | gulrot              |
| 6  | reduksjon           |
| 7  | Fiken marmelade     |
| 8  | tomatchutney        |
| 9  | purre               |
| 10 | Cottage cheese krem |
| 11 | Salta hasselnøtter  |

|    | Kokk 1                                |
|----|---------------------------------------|
| 1  | Filetere or stykke opp laks           |
| 2  | Lage Lakse farse                      |
| 3  | Vannbakkels og Klare smør             |
| 4  | Dele egg til hollandaise og appertiff |
| 5  | Gremolata                             |
| 6  | Fennikel og eple salat                |
| 7  | Klar gjøre poteter til røsti          |
| 8  | Fylle Vassbakkels                     |
| 9  | Klargjøre til forret                  |
| 10 | Steike Røsti                          |
| 11 | Forsteike laks                        |
| 12 | Steke laks og farse i omn             |
| 13 | Hollandaise                           |
| 14 | Anrett Hovudrett                      |

|    | servitør             |
|----|----------------------|
| 1  | Dekke bord           |
| 2  | Lage aperitiff       |
| 3  | Ta i mot gjestene    |
| 4  | Servere drikke       |
| 5  | Transjere            |
| 6  | Russisk servering    |
| 7  | Rydde                |
| 8  | Servere drikke       |
| 9  | Amerikansk servering |
| 10 | Rydde                |
| 11 | Lage til ostevogn    |
| 12 | Servere              |
| 13 | Lage kaffe           |
| 14 | Rydde ned alt        |

## **Servitøroppgåve**

### **Aperitiff**

Me har valt å laga ein aperitiff med ingefær og basilikum, den har ein fin kick til starten på måltidet. Det var viktig for oss å ikkje overdøve smaken av den tropiske juicen, men heller å balansere den med andre spanande smakar som ein kanskje ikkje hadde forventa.

### **Drikke til menyen**

Vi har valt å ha fokus på maten og køyre enkle drikker ved maten, til forretten vil me servere vatn med sitron og isbitar, og til hovudretten vatn med kolsyre. Også har me ein spanande vri på presskannekaffien til ostane.

### **Gjestebehandling**

Bistro er kjent for å være ein liten plass med god atmosfære, servitørane er vennlege og har stor kunnskap. Servitøren vil møte deg smilande og kunne svare på alle spørsmål.

### **Serveringsmåte og samarbeid**

På forretten er der russisk servering og servitør og kjøkken samarbeider om å få det til å gå så bra som mogleg. Servitør skal transjere og legge opp ein nydeleg forretten med råvarene som kjøkkenet har laga. Det er amerikansk servering på hovudretten og kjøkkenet kommuniserer med servitør når dei er klar til å legge, servitør oppdaterer gjestene fortløpande. På ostevogna er det servitøren sin oppgåve å fortelje om ostane og servere tilbehøret som kjøkkenet har laga, det er viktig for servitør og vite kva dei forskjellige komponentane er og har derfor vert med på å utvikle oppskriftene for at dei passer med ostane.



## **Grunngjeving av val av ostar**

Me har valt Dovre Ysteri® Camembert, Dovre Ysteri® Snøhetta, Chevre Kvittmugg, Jarlsberg® XO og Selbu Blå® Kraftig.

Dovre sin camembert og Snøhetta har vi valt for å bruke to myke ostar som er laget i same stil, camembert er meir typisk fransk og Snøhetta har også geite elementet som fører den fint saman med kvitlin og chevre. Kvitlin®,

Kvitlin og Haukeli Chevre er begge geitostar med forskjellige styrker. Kvitlin er mildare en Haukeli Chevre, de er valt for å ha to geitostar med forskjellige styrker. Begge to passer godt til tomat chutneyen vi serverer til ostane.

Jarlsberg XO er valt grunna av den er en vellagra ost med en unik og kraftig smak, den passer godt til begge tilbehøyra på menyen. Å passer derfor fint mellom geitostane og blåmuggosten for å få en god overgang.

Selbu blå kraftig er valt fordi den er kraftig og passer veldig godt til den søte fiken og eplemarmeladen vi serverer. Det vil gi en smaksrik og søt avslutning på oste retten.

## Næringsberegning

### Apertiff

| Ingrediens       | vekt (g) | kcal  | Protein (g) | Fett (g) | mettet fett (g) | Karbohydrat (g) | fiber (g) |
|------------------|----------|-------|-------------|----------|-----------------|-----------------|-----------|
| Brunt sukker     | 40.0     | 155.2 | 0.0         | 0.0      | 0.0             | 38.8            | 0.0       |
| ingefær          | 12.0     | 6.6   | 0.2         | 0.1      | 0.0             | 1.1             | 0.2       |
| basilikum blader | 50.0     | 15.2  | 1.6         | 0.4      | 0.0             | 0.6             | 1.7       |
| eggekvite        | 84.0     | 35.6  | 8.6         | 0.0      | 0.0             | 0.3             | 0.0       |
| Tropisk juice    | 400.0    | 186.0 | 1.6         | 0.4      | 0.4             | 44.0            | 0.0       |
| Lime juice       | 80.0     | 4.9   | 0.2         | 0.1      | 0.0             | 0.8             | 0.0       |
| Total            | 666.0    | 403.5 | 12.2        | 0.9      | 0.4             | 85.7            | 1.9       |
| Per Gjest        | 66.6     | 40.3  | 1.2         | 0.1      | 0.0             | 8.6             | 0.2       |

### Forrett

| Ingrediens     | vekt (g) | kcal   | Protein (g) | Fett (g) | mettet fett (g) | Karbohydrater (g) | fiber (g) |
|----------------|----------|--------|-------------|----------|-----------------|-------------------|-----------|
| smør           | 195.0    | 1446.9 | 1.0         | 159.9    | 103.4           | 1.0               | 0.0       |
| kveitemjøl     | 200.0    | 676.0  | 22.4        | 3.2      | 0.8             | 135.8             | 7.2       |
| egg            | 300.0    | 466.2  | 39.0        | 33.0     | 9.9             | 3.3               | 0.0       |
| kesam          | 200.0    | 213.4  | 13.4        | 14.2     | 9.2             | 8.0               | 0.0       |
| cottage cheese | 400.0    | 386.8  | 52.0        | 17.2     | 10.4            | 6.0               | 0.0       |
| kvitløk        | 17.0     | 19.5   | 1.3         | 0.1      | 0.0             | 3.2               | 0.3       |
| rapsolje       | 20.0     | 180.0  | 0.0         | 20.0     | 0.0             | 0.0               | 0.0       |
| sitronsaft     | 15.0     | 5.3    | 0.1         | 0.1      | 0.0             | 1.1               | 0.0       |
| raudbetar      | 390.0    | 190.3  | 6.2         | 0.8      | 0.0             | 34.7              | 9.8       |
| gulrot         | 300.0    | 107.7  | 2.1         | 0.3      | 0.0             | 20.1              | 8.1       |
| tropisk juice  | 100.0    | 46.5   | 0.4         | 0.1      | 0.1             | 11.0              | 0.0       |
| Hasselnøtter   | 100.0    | 696.4  | 15.0        | 61.0     | 4.5             | 17.0              | 9.7       |
| Total          | 2237.0   | 4435.0 | 152.9       | 309.9    | 138.3           | 241.1             | 35.1      |
| Per gjest      | 223.7    | 443.5  | 15.3        | 31.0     | 13.8            | 24.1              | 3.5       |

## Hovudrett

| Ingrediens     | vekt (g) | kcal   | Protein (g) | Fett (g) | mettet fett (g) | Karbohydrat (g) | fiber (g) |
|----------------|----------|--------|-------------|----------|-----------------|-----------------|-----------|
| blomkål        | 225.0    | 52.2   | 4.3         | 0.5      | 0.0             | 5.2             | 5.2       |
| Sellerirot     | 100.0    | 27.3   | 1.6         | 0.3      | 0.1             | 2.8             | 3.5       |
| Kremfløte      | 200.0    | 706.0  | 4.2         | 74.0     | 48.0            | 5.8             | 0.0       |
| Laks           | 1500.0   | 3519.0 | 292.5       | 261.0    | 34.5            | 0.0             | 0.0       |
| Spinat         | 200.0    | 44.4   | 6.6         | 0.8      | 0.2             | 0.6             | 4.2       |
| egg            | 60.0     | 89.7   | 7.8         | 6.4      |                 | 0.2             | 0.0       |
| Maizena        | 15.0     | 53.5   | 0.1         | 0.1      | 0.0             | 13.1            | 0.2       |
| Smør           | 515.0    | 3821.3 | 2.6         | 422.3    | 273.0           | 2.6             | 0.0       |
| Sjalottløk     | 60.0     | 14.5   | 0.9         | 0.1      | 0.0             | 2.0             | 1.0       |
| kvitvin        | 125.0    | 3.5    | 0.1         | 0.0      | 0.0             | 0.8             | 0.0       |
| Kvitvins eddik | 75.0     | 3.7    | 0.1         | 0.1      | 0.0             | 0.7             | 0.0       |
| Eggeplomme     | 72.0     | 222.7  | 9.4         | 20.5     |                 | 0.1             | 0.0       |
| potet          | 1500.0   | 1093.5 | 25.5        | 1.5      | 0.0             | 229.5           | 30.0      |
| Fennikel       | 210.0    | 38.6   | 1.9         | 0.8      | 0.0             | 3.8             | 4.2       |
| Eple           | 250.0    | 111.3  | 0.0         | 0.3      | 0.0             | 23.5            | 7.5       |
| Sitronjuice    | 15.0     | 1.1    | 0.0         | 0.0      | 0.0             | 0.2             | 0.0       |
| Total          | 5122.0   | 9802.3 | 357.5       | 788.7    | 355.8           | 290.7           | 55.7      |
| Per rett       | 512.2    | 980.2  | 35.8        | 78.9     | 35.6            | 29.1            | 5.6       |

## Dessert

| Ingrediens        | vekt (g) | kcal          | Protein (g)  | Fett (g)     | mettet fett (g) | Karbohydrat (g) | fiber (g)   |
|-------------------|----------|---------------|--------------|--------------|-----------------|-----------------|-------------|
| Fiken             | 250.0    | 633.3         | 8.3          | 2.3          | 0.0             | 132.5           | 25.0        |
| Sukker            | 85.0     | 340.0         | 0.0          | 0.0          | 0.0             | 85.0            | 0.0         |
| Tropisk Juice     | 100.0    | 47.4          | 0.4          | 0.2          | 0.2             | 11.0            | 0.0         |
| Grønt eple        | 540.0    | 240.3         | 0.0          | 0.5          | 0.0             | 50.8            | 16.2        |
| Sitronsaft        | 20.0     | 1.5           | 0.1          | 0.0          | 0.0             | 0.3             | 0.0         |
| Smakstomater      | 180.0    | 33.5          | 1.3          | 0.4          | 0.0             | 4.5             | 3.6         |
| Cherrytomater     | 50.0     | 8.1           | 0.3          | 0.1          | 0.0             | 1.3             | 0.5         |
| Soltørkatomat     | 12.0     | 33.5          | 1.7          | 0.4          | 0.0             | 5.2             | 1.4         |
| rødvinseddik      | 12.0     | 5.3           | 1.2          | 0.0          | 0.0             | 0.1             | 0.0         |
| appelsin          | 195.0    | 71.1          | 1.8          | 0.1          | 0.0             | 14.0            | 3.5         |
| tørka aprikos     | 50.0     | 144.6         | 1.3          | 0.2          | 0.1             | 32.9            | 3.4         |
| graskarkjærner    | 25.0     | 143.5         | 7.6          | 11.8         | 2.8             | 0.7             | 2.1         |
| Valnøtter         | 50.0     | 350.2         | 7.4          | 34.3         | 2.8             | 1.7             | 3.0         |
| Hasselnøtter      | 50.0     | 333.3         | 7.1          | 31.8         | 2.4             | 2.4             | 4.9         |
| Lys sirup         | 15.0     | 46.8          | 0.0          | 0.0          | 0.0             | 11.7            | 0.0         |
| Kveitemjøl        | 300.0    | 1014.0        | 33.6         | 4.8          | 1.2             | 203.7           | 10.8        |
| rugmjøl           | 50.0     | 166.7         | 3.9          | 1.0          | 0.2             | 33.9            | 3.4         |
| Sammalt rug       | 50.0     | 159.1         | 4.6          | 1.2          | 0.2             | 29.4            | 6.5         |
| Jarlsberg xo      | 20.0     | 72.8          | 5.6          | 5.6          | 3.6             | 0.0             | 0.0         |
| Kvitlin           | 20.0     | 77.8          | 4.6          | 6.6          | 4.6             | 0.0             | 0.0         |
| Selbu blå Kraftig | 20.0     | 19.2          | 3.0          | 0.8          | 5.2             | 0.0             | 0.0         |
| Camembert         | 20.0     | 65.6          | 3.8          | 5.6          | 3.8             | 0.0             | 0.0         |
| Chevre            | 20.0     | 62.4          | 3.0          | 5.6          | 3.4             | 0.0             | 0.0         |
| Snøhetta          | 20.0     | 63.8          | 3.8          | 5.4          | 3.4             | 0.0             | 0.0         |
| <b>Total</b>      |          | <b>4133.6</b> | <b>104.0</b> | <b>118.4</b> | <b>33.7</b>     | <b>620.9</b>    | <b>84.2</b> |
| <b>Per Gjest</b>  |          | <b>413.4</b>  | <b>10.4</b>  | <b>11.8</b>  | <b>3.4</b>      | <b>62.1</b>     | <b>8.4</b>  |