

A close-up photograph of a white risotto dish garnished with green herbs. A silver fork is lifting a portion of the risotto from the center. The background is slightly blurred, showing another plate of risotto and a metal strainer.

TINE[®] MATCUP

TINE MatCup 2024-25

Lagnavn

Al dente

Innholdsfortegnelse

Innledning.....	3
Meny.....	4
Oppskrifter og framgangsmåter, 10 pers:	
<i>Pasta</i>	5
<i>Confitert kylling</i>	6
<i>Dehydrerte tomater</i>	6
<i>Kyllingkraft</i>	7
<i>Kremsaus</i>	8
<i>Smørstekt kyllingbryst</i>	8
<i>Grillet sikorissalat</i>	9
<i>Grønn lettsyltet agurk</i>	10
<i>Risotto med stekt aromasopp og grønn oliven</i>	11
<i>Cannoli</i>	12
<i>Chevrekrem</i>	13
<i>Creme Anglaise</i>	13
<i>Plommechutney</i>	14
Råvareliste	15
Servitøroppgave:	
<i>Utstyrsliste servitør</i>	16
<i>Borddekking</i>	16
<i>Begrunnelse av drikke</i>	17
<i>Gjestebehandling</i>	18
<i>Meny med drikke</i>	19
Arbeidsplaner for kokker og servitør:	
<i>Arbeidsplan kokk 1&2</i>	20 og 21
<i>Kjøreplan servitør</i>	22
<i>Porsjonsberegning</i>	23

Innledning

Ciao! Når vi tenker «En smak av Italia», forbinder vi dette med blant annet smak av tomater, hvitløk, ost og noe grønt. Vi har satt sammen en meny der vi bruker råvarer som vi baserer med Italia og Middelhavet og som vi mener assosierer med tradisjonelle italienske smaker.

Det italienske måltidet starter med en pastarett: fylte pastaputer med kremet saus!

Hovedingrediensene inni putene er Kvitlin og confitert kylling. Pasta er en av de mest brukte og viktigste tørrvare i det italienske kjøkkenet og inngår i mange italienske pastaretter. Til hovedretten går vi videre til risotto og salat med preg av italienske smaker. Det finnes mange risottovarianter og varianten vi landet på er risotto med aromasopp og grønne oliven. Vi skinner risottoen med TINE Alpeost og smørstekt kyllingbryst på toppen. Sist, men ikke minst, avsluttes måltidet med en dessert: cannoli, altså et cannoli-inspirert bakeverk fylt med creme anglaise og chevrekrem med plommechutney som tilbehør. Samtidig med desserten, avsluttes det også med Café Amore som kaffedrikk for å føle seg på den italienske rivieraen!

Meny

Fylte pastaputer med confitert kylling og Kvitlin® dehydrerte tomater kremsaus

Gluten, melk, egg

Smørstekt kyllingbryst grillet sikorissalat med TINE® Salatost risotto med aromasopp, grønn oliven og TINE® Alpeost

Melk, sulfitt

Cannoli med Crémé Anglaise og chevre krem plomme chutney

Gluten, melk, egg, nøtter

Oppskrifter og fremgangsmåter, 10 pers

Fylte pastaputer

Ingredienser:

Pasta:

- ❖ 600g durumhvete (tippo 00)
- ❖ 6 eggeplommer

Fyll:

- ❖ Kvitlin
- ❖ Confitert kylling (se oppskrift)
- ❖ Estragon
- ❖ Salvie

Fremgangsmåte:

Bland melet og eggene og kna til en smidig deig og la hvile i minst 30 minutter. Rull ut pastadeigen med pastamaskinen. Lag fyllet med å blande kvitlin, confitert kylling, estragon og salvie sammen. Legg på fyll langs bortover pastaen, pensle rundt fyllet med sammenvispet egg, og dekk fyllet godt. Bruk en kakeruller og kutt mellom fyllklumpene slik at man får pastaputer. Kok opp vann med litt salt. Kok pastaputene i ca. 3 minutter til den er «al dente».

Confitert kylling

Ingredienser:

- ❖ 4 stk kyllinglår
- ❖ 2 fedd hvitløk
- ❖ 2 ss fersk timian
- ❖ 2 ss fersk rosmarin
- ❖ 200g TINE Meierismør
- ❖ 300g solsikkeolje
- ❖ Flaksalt

Fremgangsmåte:

Bein ut kyllinglårene legg de i salt i ca. 10 minutter. Smelt smør og bland i olje. Skyll av lårene og tørk godt. Legg lårene tett sammen i en ildfast form, krydre mellom lagene og dekk til med smør og oljeblandingen. Sett på lokk og stek i ovn på ca. 130 grader, til kjøttet er så mørt.

Dehydrerte tomater

Ingredienser:

- ❖ 6 tomater
- ❖ 2 ss brunt sukker
- ❖ 2 ts salt

Framgangsmåte:

Kutt tomatene i 1 cm tykke skiver. Dryss over brunt sukker og salt jevnt over tomatene. Tørk på 80 grader i 2 timer.

Kyllingkraft

Ingredienser:

- ❖ 2 kyllingskrog
- ❖ Vann
- ❖ 4 gulrøtter
- ❖ 2 kepaløk
- ❖ 1 purreløk
- ❖ ½ sellerirot
- ❖ 10 hele pepper
- ❖ 1 laurbærblad
- ❖ Timian
- ❖ Bladpersille

Framgangsmåte

Legg kyllingskrogene i en kjele og fyll på vann. Vannet skal dekke over skrogene. Kutt de fire store (gulrøttene, kepaløk, purreløk og sellerirot). Kok opp vannet med kylling. Skum av proteinene som flyter oppå vannet med en hullsleiv. Tilsett grønnsakene, hele pepper, laurbærblad og timian med vannet og skrogene. La kraften koke i 1 ½ time. Sil av kraften. Da er kyllingkraften klar til å brukes i kremsausen!

Kremsaus

Ingredienser:

- ❖ 9 dl kyllingkraft
- ❖ 6 dl TINE Kremfløte
- ❖ 3 ss basilikum
- ❖ 45 g spinat
- ❖ Sitron
- ❖ Salt og pepper

Framgangsmåte:

Reduser kraft til ca. halve, ha i kremfløte og reduser til den tykner. Avkjøl, kjøres i blender med spinat og basilikum, siles av. Varmes forsiktig opp forsiktig og smak til med sitron, salt og pepper.

Smørstekt kyllingbryst

Ingredienser:

- ❖ 1800 g kyllingbryst
- ❖ 600g TINE meierismør
- ❖ 4 ss timian
- ❖ 4 ss rosmarin
- ❖ Salt og pepper

Framgangsmåte:

Bein ut kyllingbrystene med vinge. Lag nøttebrunt smør. Ha kyllingen, smør, rosmarin, timian, salt og pepper i vakuumpose i råner på 67 grader i 1,5 timer.

Like før service tas kyllingen ut av vakuumposen og brunes. Til slutt sendes kyllingen ut til transjering.

Grillet sikorissalat

Ingredienser:

- ❖ 3 stk. raddicchio rosso
- ❖ 6 stk. sikori
- ❖ 1,5 stk. av lettsyltet agurk (se oppskrift)
- ❖ 3 ss bladpersille
- ❖ 2 ss med basilikum
- ❖ Flaksalt

Framgangsmåte:

Del sikorien på langs og grill i grillpanne på medium varme med lokk over i ca. 7 minutter.

Ta av varmen, snitt på tvers. Bland med finsnittet raddicchio rosso. Så kutt den lettsyltede agurken i terninger og bland inn. finsnitt bladpersille og basilikum. Vend sammen alt og topp med salatost og flaksalt.

Grønn lettsyltet agurk

Ingredienser:

- ❖ 2 stk. agurk
- ❖ 1 dl epleeddik
- ❖ 1dl sukker
- ❖ 1 dl vann
- ❖ 10 gram spinat
- ❖ Salt

Framgangsmåte:

Rensk agurken og kutt i 2 cm tykke skiver. Ha skivene i en bolle og ha på godt med salt. La stå i salt minst en time.

Kok opp vann og tilsett sukker, rør til sukkeret er oppløst og bland i eddik, avkjøl. Kjør laken med spinat i en foodprosessor.

Ha i skivene med agurk i en vakuumpose, hell i syltelaken og vakuumer. La ligge i laken i ca. to timer.

Risotto med stekt aromasopp og grønn oliven

Ingredienser:

- ❖ 3 sjalottløk
- ❖ 4 fedd hvitløk
- ❖ 800g risottoris (aborioris)
- ❖ 1,5 l kyllingkraftkraft
- ❖ 3 dl hvitvin-riesling
- ❖ 150g TINE Alpeost
- ❖ 6 ss TINE Meierismør
- ❖ 400 gram aromasopp
- ❖ 400 gram grønn oliven
- ❖ Olje fra TINE Salatost (Urter & hvitløk)

Framgangsmåte

Finkutt sjalottløk og hvitløk. Varm opp oljen til middels temperatur og fres løken myk i kjelen uten at den tar farge. Tilsett risen og vend godt inn. Når det knitrer lett i risen ha i hvitvin og reduser nesten helt inn. Tilsett så varm kraft eller vann. Spe inn litt om gangen til risen er al dente. Tilsett smør og Alpeost. Finkutt oliven og smørstekt aromasopp. Smak til med salt, pepper og sitron.

Cannoli

- ❖ 150g durumhvete (tippo 00)
- ❖ 1 ts sukker
- ❖ 1 klype salt
- ❖ 20g smør
- ❖ 1 ts hvitvinseddik
- ❖ 2 ss hvitvin-riesling
- ❖ 1 eggehvite
- ❖ 1 eggeplomme (til å feste endene med)
- ❖ Solsikkeolje til å frityrsteke rørene i

Framgangsmåte

Bland de tørre ingrediensene sammen: mel, sukker og salt. Elt smøret inn i deigen og tilsett til slutt eggehviter og vin, og kna det hele til en sammenhengende og kompakt, men elastisk deig. Tilsett eventuelt mer hvitvin hvis deigen ikke henger sammen, men den skal ikke være klebrig. Pakk deigen inn i plastfolie og la den hvile en times tid på kjøll.

Rull ut deigen i en pastamaskin på én av de tynneste innstillingene eller, i mangel av en maskin, med håndkraft og kjevle på et bord lett bestrødd med mel. Den skal kun være omtrent en millimeter tykk. Sikt litt mel over og under deigplatene slik at de ikke setter seg fast.

Bruk en skål eller utstikkeform med en diameter på 10 cm.

Sett frityren på varme på ca. 170 ° grader. Smør rørene inn i olje og vikle sirklene rundt dem, men ikke for stramt. Pensle kanten på den ene innersiden med eggeplomme og press kantene sammen der de møtes. Friter skallene mens de sitter på rørene.

Chevrekrem

Ingredienser:

- ❖ 450 gram Crémé Anglaise (se oppskrift)
- ❖ 450 gram TINE Kremfløte
- ❖ 100 gram Norsk Chevre Naturell Haukeli
- ❖ Vanilje
- ❖ Melis

Framgangsmåte:

100 gram mørk sjokolade

100 gram pistasjnøtter

Pisk chevre til den blir glatt. Lag creme angleise (se oppskrift), pisk krem. Vend inn, smak eventuelt til med vanilje og melis.

Sprøyt fyllet i den friterte cannolien. Dypp endene i en blanding revet sjokolade og finkuttet pistasjnøtter.

Crémé Anglaise - vaniljekrem

Ingredienser:

- ❖ 1 del eggeplommer
- ❖ 1 del sukker
- ❖ 1 del fløte

Framgangsmåte:

Bland alt i en stålkjele. Varm forsiktig opp under konstant omrøring. Varmes opp til det tykner. Må ikke koke. Når den har tyknet, tøm over i en annen bolle, og avkjøl raskt, fortsatt under omrøring.

Plommechutney

Ingredienser

- ❖ 1 kg plomme
- ❖ 200 g brunt sukker
- ❖ 0,5 dl eplecidereddik
- ❖ 1 stk. stjerneanis
- ❖ 50g honning
- ❖ 1 lime, med skall

Framgangsmåte:

Ta ut steinene i plommene og del plommene i grove biter. Ha oppi alt i en kjele, kok på middels varme til tyknet og ferdig.

Liste over råvarer vi trenger:

TINE varer	Protein	Urter	Frukt og grønt	Tørrvarer	TINE drikke
TINE® Meierismør	Hel kylling	Bladpersille	Hvitløk	Tippo 00	Noisy® ZERO Pære
TINE® Kremfløte	Egg	Timian	Kepaløk	Salt	Isklar® Sitron m/kullsyre
Kvitlin		Rosmarin	Slangeagurk	Pepper	Noisy® Fersken og pære
TINE® Norsk Alpeost		Estragon	Sikori	Flaksalt	Sunniva® Presset Sydtyrol-epler
TINE® Norsk Salatost Urter&Hvitløk		Gressløk	Klasetomater	Sukker	
Norsk Chevre Naturell Haukeli		Basilikum	Aromasopp	Vanilje	
		Mynte	Gulrot	Melis	
			Purre	Brunt sukker	
			Sellerirot	Stjerneanis	
			Raddicchio salat	Mørk sjokolade	
			Grønn oliven	Tørr risottoris	
			Sitron	Pistasjnøtter	
			Lime	Hel pepper	
			Sjalottløk	Laurbærblad	
			Spinat	Honning	
			Plomme	Solsikkeolje	
				Maille® Epleeddik	
				Maille® Hvitvinseddik	
				Hvitvin-riesling	

Servitøroppgave

Jeg skal dekke et rundt bord til en trerettersmeny til 6 personer. Derfor trenger jeg:

Porselen	Bestikk	Glass	Annet
6 stk. kuverttellerkener	6 stk. gafler og kniv (forrett)	8 stk. glass til aperitiff	Tøyservietter
10 stk. tallerkener til forrett	6 stk. gafler og kniv (hovedrett)	6.stk hvitvinsglass	Skjærefjøl med dryppkant til transjering
10 stk. tallerkener til hovedrett	6 stk. gafler og skje (dessert)	6.stk rødvinsglass	Gaffel og kniv til transjering
10 stk. tallerkener til dessert		8.stk kaffekopper	1 stk. serveringsklype
Fat til russisk servering		6.stk vannglass	Tannpirker
		2 stk. vannkaraffel	Salt og pepperkvern

Borddekking

Først vasker jeg bordet og gjør det klar til å legge på hvit duk. Etterpå legger jeg duk på, for og så legge på bestikk til alle retter, altså forrett, hovedrett og dessertbestikk. Deretter dekker jeg kuverttallerkener og kuvert menyer. Til slutt med dekkingen av bordet, pynter jeg det med pynt vi har med selv og pynt som vi finner på stedet. Jeg pynter bordet til italiensk «fine dining» som skal være en balanse av koselig, fine dining og vårt eget italienske preg.

Begrunnelse av drikke til maten

Aperitiff

Vi har bestemt at vår aperitiff er Noisy med pære og sitron og Isklar med sitron blandet med vår hjemmelagde frisk sitrus sirup. Vi pynter drikken med tørkede sitronskiver og fersk mynte. Dette er en syrlig og frisk aperitiff for å vekke smaksløkene og appetitten som gjør gjestene klare til maten.

Drikke til forrett

Til forrett har vi valgt Noisy fersken og pære fordi den har syrligheten og friskheten som balanserer ut fettene i retten.

Drikke til hovedrett

Til hovedrett har vi valgt Noisy pære og sitron med Sunniva presset sitron fordi at den er syrlig i smak. Dette mener vi passer godt sammen med hovedretten og det er for å stimulere smaksløkene.

Kaffedrikk til dessert

Til dessert, blir det servert Cafe Amore som kaffedrikke. Den skal være bitter og har mye sødme med et godt lag med melk. Vi skal pynte den med knuste kaffebønner for å gi drikken et mer spennende utseende.

Gjestebehandling

Før jeg skal servere treretter, skal jeg introdusere meg selv og laget mitt. Jeg som servitør skal være høflig, positiv og blid, sånn at gjestene føler seg velkommen.

Jeg følger gjestene fram til bordet og presenterer menyen. Etterpå sørger jeg for at de har vann på bordet også spør jeg om allergener og intoleranser før jeg kommer med aperitiffen, og gir en liten introduksjon på den. Deretter serverer jeg drikke til forretten. Like etter kommer jeg med forretten servert på amerikansk vis og forklarer litt om den. Jeg holder meg nærme gjestene i tilfelle det er noe.

Etter forretten, rydder jeg bordet og gjør klar til hovedretten. Jeg skjenker drikke til hovedrett også presenter å begrunne drikken. Når hovedretten er klar, transjerer jeg maten og server på russisk vis, sier «kos dere med maten» og holder meg nærme mens jeg rydder utstyret jeg har brukt til den russiske serveringen.

Etter hovedretten, spør jeg gjestene om de er ferdige, rydder bordet og lager Café Amore som skal serveres med desserten. Kaffedrikken skal bygges opp i koppene foran gjestene så snart de får desserten foran seg. Desserten blir også servert på amerikansk vis. Når gjestene er ferdig, takker jeg for oss og ønsker de en strålende dag videre mens jeg rydder ned.

Det som er viktig er at jeg følger opp gjestene underveis som å fylle opp med vann, og ordner ting de trenger. Sist, men ikke minst sørg for at gjestene koser seg ved matbordet med å utføre en god service slik at de får en god opplevelse under måltidet.

Meny med drikke

Meny

Fylte pastaputer med confitert kylling og Kvitlin® dehydrerte tomater kremsaus

Gluten, melk, egg

Noisy® Fersken og pære

Smørstekt kyllingbryst grillet sikorissalat med TINE® Salatost risotto med stekt aromasopp, grønn oliven og TINE® Alpeost

Melk, sulfitt

Noisy® ZERO Pære og sitron med Sunniva® Presset Sydtyrol-epler

Cannoli med Crémé Anglaise og chevre krem plommechutney

Gluten, melk, egg, nøtter

Café Amore

Arbeidsplan kokker

Kokk 1	
08:30	Lagmøte
09:00 Start	Parter kylling
09:25	Confitere kylling
09:30	Ta tiden på confitert kylling
09:35	Dehydrerte tomater
09:45	Sett på tiden til dehydrerte tomater
09:50	Cannolideig
10:15	Kutt agurk i terninger og salt den
10:20	Ta tiden på agurk med salt
10:35	Smørstekt kylling
10:45	Ta tiden på smørstekt kylling
10:50	Kutt sikori og legg den på grillpanne
10:55	Lag lake til agurken-legg agurkterningene oppi
11:00	Kutt raddichiosalaten, bladpersille og basilikum-vend inn med sikori og syltet agurk
11:10	Kremsaus
11:25	Cremé Anglaise
11:35	Sett på kasserolle med vann til pastaputene
11:40	Kok pastaputene
11:50	Anrette forretten
12:00	Forrett går
12:05	Brun kylling
12:20	Gjør klar kyllingen til transjering
12:30	Hovedrett går
12:35	Kutt sjokolade og pistasjnøtter
12:50	Hjelpe til å anrett desserten
13:00	Dessert går
13:01	Opprydding og nedvask av arbeidsbenken

Kokk 2	
08:30	Lagmøte
09:00 Start	Brunt smør til kylling
09:05	Sett på frityr
09:15	Lag kraft
09:35	Ta tiden på kraften
09:40	Pastadeig
09:55	Plommechutney
10:20	Friter cannoli
10:35	Rull ut pasta gjennom pastamaskin
10:45	Sil av kyllingkraft-gi noe av kraften til kremsaus. Varm videre resten av kraften til risotto
10:55	Lag fyllet til pastaputene
11:20	Form pastaen til puter og legg på fyll
11:40	Mise en place til risotto
11:50	Legg forret
12:00	Forrett går
12:05	Risotto
12.25	Legg opp risotto og salat
12:30	Hovedrett går
12:35	Lag chevrekrem
12:50	Anrett desserten-fyll cannolirørene
13:00	Dessert går
13:01	----- -----

God orden og renhold gjennom hele konkurransen 😊

Kjøreplan servitør

1	Vaske bord
2	Legge duk
3	Pusse bestikk
4	Pusse glass
5	Dekke med bestikk
6	Dekke kuvertasjett
7	Dekke på med glass
8	Brette servietter og sett disse på bordet
9	Legg på pynt
10	Fylle vannkarafler og sett dem på kjøll
11	Lag aperitiff
12	Gjør klar drikke til forret og hovedrett
13	Server gjestene aperitiff og ønsk de velkommen
14	Skjenk vann
15	Skjenk drikke til retten
16	Servere rett, presenter retten
17	Rydd bordet etter rett
18	Gjør klar stasjon i sal til transjering
19	Skjenk drikke til hovedrett, presenter drikke
20	Server gjestene hovedrett, presenter
21	Rydd bordet etter hovedrett
22	Lag kaffe (Cafe Amore)
23	Skjenk kaffe
24	Server dessert og presenter retten
25	Rydd bordet etter dessert
26	Rydd og vask bordet når gjestene har gått

Porsjonsberegning

Fylt pastaputer med kremet saus:

Element	Per person (g)	10 personer (g)
Pasta	100g	1000g
Fyll og saus	80g	800g
Kyllinglår	50g	500g
Dehydrerte tomater (tomat før tørking)	69	690g

Smørstekt kylling, risotto og salat:

Element	Per person (g)	10 personer (g)
Kyllingbryst	180g	1800g
Risotto	200g	2000g
Salat	150g	1500g

Cannoli:

Element	Per person (g)	10 personer (g)
Cannolirør	30g	300g
Fyll	100g	1000g
Plommechutney	100g	1000g