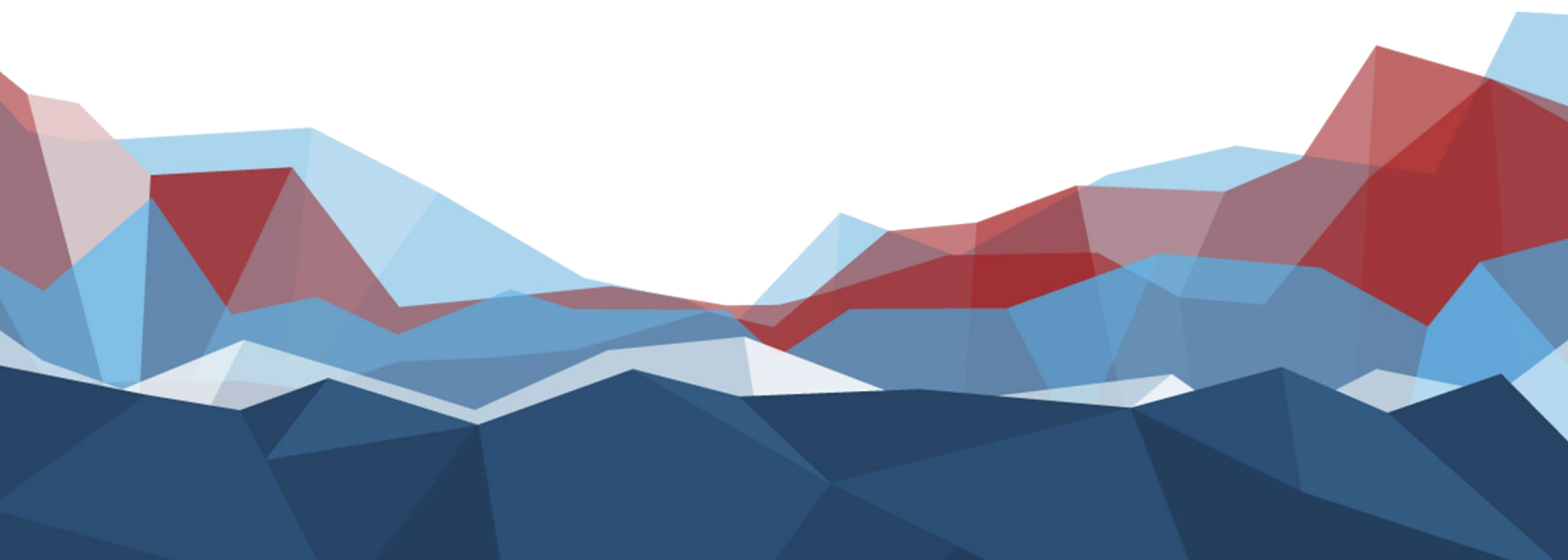


SIKT 2020

Oppskrifter til
SIKT-middagen



Hei!

Jeg heter Rune og er kokken på Skaugum. Jeg har fått gleden av å lage oppskriften til SIKT-middagen 2020. Håper du gleder deg til å lage og servere den til dine gjester på årets SIKT-konferanse!

Retten du skal lage er shakshuka, en tomatisert gryte med «posjerte egg», masse smak og krydder. Retten har røtter fra Midtøsten, og finnes i mange ulike varianter. I dag skal dere lage den som er mest kjent. Retten serveres med en auberginsalat, landbrød og smør.

Til dessert blir det vaffel med hjemmelaget salt karamell og is krem - kan man få noe bedre?

Et par små tips:

Hele shakshukabasen kan lages dagen i forveien, bare unngå å ha i eggene før samme dag som servering. Hvis du lager shakshukabasen dagen før, må den stå 3 timer på kjøkkenbenken og tempereres før den settes i ovnen. Eggene kan du knekke i når du tar formen ut av kjøleskapet.

Augberginen til salaten kan også lages dagen i forveien, og du kan også forberede granateplekjernene. Vent med å ha på olivenolje over salaten til rett før servering.

Salt karamellsaus kan også lages dagen i forveien, og puttes i kjøleskapet. Temperer like lenge som shakshukabasen.

Ta isen ut av fryseren omtrent 15 minutter før dere skal spise dessert. Da får den en mye bedre konsistens, og enda bedre smaksopplevelse. Om noen av gjestene har allergier, er sorbet et godt alternativ. Velg en du synes er god.

På grunn av covid-19 kan det være lurt å servere alt på tallerken istedenfor fat.

Lykke til!

Rune Hinnaland Bjørneng



Handleliste

Grønnsaker

- 10 stk sjalottløk
- 4 stk rød paprika
- 4 stk gul paprika
- 4 stk grønn paprika
- 600 g småtomater (f.eks cherry tomater)
- 2 stk rød chili (vanlig fra daglivarebutikk)
- 3 fedd hvitløk
- 2 poser ruccula
- 4 stk auberginer
- 2 stk granateple
- 2 bunter/potteplanter fersk koriander

Tørrvarer

- 800 g hakkede tomater fra boks
- 4 dl ekstra virgin olivenolje
- 3 ts paprikapulver
- 3 ts spisskummen
- 1-2 ts cayenne pepper
- 360 g siktet hvetemel
- 150 g sukker

Diverse

- 12 stk egg
- 1 stk landbrød eller lignende
- 400g fetaost naturell (kan sløyfes i forbindelse med allergi eller andre preferanser)
- 8,5 dl kremfløte (til salt karamell og vafler)
- Salt og pepper
- 4 flasker eplemost, gjerne fra en norsk, lokal produsent
- 1 liter vaniljeis, gjerne kortreist (eventuelt sorbet i forbindelse med allergi eller andre preferanser)
- 150 g ekte meierismør (til servering med brød, steking av vafler og karamellsaus)

Oppskrift shakshuka

Fremgangsmåte

1. Finhakk chili og hvitløk. Kutt alle grønnsakene i grove terninger, foruten om de små tomatene. De kan tilsettes hele
2. Hell 2 dl olivenolje i gryten, og fres løk og hvitløk på middels varme til det begynner å mykne. Tilsett resten av grønnsakene og tomatboksene, også krydderne. Husk salt og pepper. La det koke på middels varme i omtrent 45 minutter. Smak på tomatbasen, og tilsett gjerne litt mer krydder om nødvendig. Den er ferdig kokt når det føles ut som du rører i en bolognaise.
3. Putt tomatbasen i en stor ildfast form, og lag 12 utdypninger. Knekk et egg i hver utdypning, og dekk over med et klede/plastfolie.
4. La formen/formene stå ute på kjøkkenbenken. Hvis du har laget tomatbasen dagen før, kan du ta ut formen av kjøleskapet 3 timer før servering. Det er viktig at retten er romtemperert når den settes i oven.
5. Skru ovnen på 180 grader.
6. I løpet av sendingen vil du få beskjed når det er 15 minutter igjen til middagen skal serveres. Da skal du putte formen i den forvarmede ovnen. Shakshukaen er ferdig når eggehviten er fast, men eggeplommen flytende. Bli den ikke flytende så er det sånn det er – det er ingenting å stresse over. Det er godt uansett!
7. Topp gjerne med koriander – eller en annen fersk urt du har stående. Denne kan også serveres ved siden av om det er gjester som ikke er så begeistret for koriander.

Ingredienser

- 10 stk sjalottløk
- 4 stk rød paprika
- 4 stk gul paprika
- 4 stk grønn paprika
- 600 g småtomater
- 2 stk rød chili, finhakket
- 3 fedd hvitløk, finhakket
- 800 g hakkede tomater fra boks
- 2 dl olivenolje
- 2 ts paprikapulver
- 2 ts spisskummen
- 1-2 ts cayenne pepper
- Salt og pepper
- 12 stk egg
- 2 bunter/potteplanter fersk koriander

Utstyr

- Stor gryte
- Tresleiv, eller noe annet å røre med
- En stor, eller to små, ildfaste former
- Kniv og fjøl

Oppskrift salat

Ingredienser

- 1-2 dl olivenolje
- 2 poser ruccola
- 2 stk granatepler
- 400g naturell fetaost
- 4 stk auberginer
- 1 ts paprikapulvere
- 1 ts spisskummen
- Salt

Utstyr

- Ildfast form
- Tresleiv, eller noe annet å røre med
- Bolle
- Serveringsfat

Fremgangsmåte

1. Sett ovnen på 210 grader
2. Kutt auberginene i grove terninger. Legg dem i den ildfaste formen og bland inn 1 dl olivenolje, krydder og litt salt.
3. Stek auberginene i ovnen i 20-30 minutter til de er karamelliserte og litt brune.
4. Mens auberginene steker, del granateplene på tvers og slå med tresleiven på toppen for å få ut kjernene. Slå gjerne kjernen ned i en bolle slik at de ikke havner over alt.
5. Anrett de stekte auberginene på et fat, og fordel ruccola og smuldret fetaost over. Strø granateple kjernene over tilslutt. Dryss litt olivenolje over rett før servering.

Oppskrift dessert

Vafler med hjemmelaget salt karamell og iskrem

Fremgangsmåte

- Sprø vafler

1. Hell 400 g vann i en bolle, bland inn hvetemel, salt og sukker og rør sammen.
2. Pisk kremen og vend den så forsiktig inn i røren til det har blitt en jevn masse.
3. Varm opp vaffeljernet og pensle vaffeljernet godt med smør på hver side før steking. Det er viktig å pensle vaffeljernet mellom hver steking.
4. Vaffelen er ferdig når den er gyllen og sprø. Legg vaflene på rist. Da holder de seg sprø.
5. Du kan lage røren opptil to timer før steking. La røren stå kaldt, og stek vaflene så tett opptil servering du føler deg komfortabel med.

Fremgangsmåte

- Salt karamell

1. Karamelliser sukkeret i en tykkbunnet gryte eller stekepanne. Dette gjør du ved å helle sukkeret i gryten/pannen på middels varme og hold øye med sukkeret mens det smelter.
2. Når sukkeret har smeltet og blitt litt gyllent, spe litt og litt fløte mens du rører godt. Hvis sausen skiller seg, pleier den å gå sammen igjen hvis du rører godt.
3. Avkjøl sausen, og sett den i kjøleskapet. Serveres kald eller romtemperert.

P.S.

Det er også lov å jukse litt og eventuelt anskaffe en ferdiglaget karamellsaus på butikken.

Sprø vafler:

Ingredienser

- 360 g hvetemel
- 6 ss sukker
- 1 god klype salt (kan sløyfes)
- 6 dl kremfløte
- Smeltet smør til steking

Utstyr

- Vaffeljern
- Bakebolle
- Visp, manuell eller elektrisk
- Desilitermål
- Gryte/stekepanne
- Tresleiv
- Kjøkkenvekt

Salt karamell:

- 2 ½ dl fløte
- 30g smør
- 1 liten klype salt
- 100g sukker