

SKREDDERSYDD FIRMAGAVE



KOKEBOKEN KOSTER KR. 290,-

Du kan gjøre gaven enda mer eksklusiv med din egen firmalogo på omslaget, eller kanskje et helt eget design.

Tillegg for smussomslag med firmalogo:

Opplag 100 eks.: Kr. 6.000,-

Opplag 250 eks.: Kr. 7.250,-

Opplag 500 eks.: Kr. 9.750,-

Eget design på smussomslaget: Pris etter avtale

GEIR SKEIE

VERDENSMESTER

FRA BARNDOM TIL BOCUSE D'OR

Guttedrømmer blir ofte ikke til virkelighet. Men Geirs drøm er blitt det. I januar gjorde han det mange mente var nesten umulig: Han ble kåret til verdens beste kokk i Lyon! Og ikke bare det: Han utklasset konkurrentene sine”

Dette er Geir Skeies første kokebok. Han tar oss med på en smaksreise fra barndommen sin på Fitjar og fram til Bocuse d’Or. Dette er ikke en vanskelig tilgjengelig “skrytebok” fra en gourmetkokk. Kokeboken passer for alle som vil lære å lage bedre mat; den er nemlig bygd opp på en måte som gjør at oppskriftene er tilpasset både barn og ambisiøse hobbykokker, avhengig av hvilken del av boken de bruker.

Boken er på mange måter en hyllest til gode, gamle, norske mattradisjoner. Geir Skeie revitaliserer bestemors gamle oppskrifter – og mattradisjonene på Fitjar og Vestlandet får naturlig nok en stor plass i boka. Samtidig gir boka oss et unikt innblikk i virkelig STOR kokkekunst.

SILDEKAKER

SILDEKAKE:

1 kg sildefilet (her kan skinnet være på så lenge skjellene er fjernet)
3 egg
3 dl helmelk
18 g salt
sort pepper
du kan bruke 1 kvast persille og revet skall av 1 sitron også, hvis du vil

BRUNET LØK:

2 gule løk
100 g smør
salt

Dette er en generell oppskrift for alle fiskefarsar. Sild kan erstattes med sei, lyr, kolje, steinbit eller laks. Kakene kan kokes til fiskeboller hvis du ikke ønsker maten stekt.

SMØRDAMPET SOMMERKÅL:

1 sommerkål/nykål
3 ss smør
1 ts salt
½ dl vann

2 dl rømme
1 kg kokte poteter

Når du lager farser, er det veldig viktig at alt er iskaldt, både ingredienser og utstyr. Legg gjerne foodprossessorbollen i frysescapet 10 minutter før du bruker den.

Ha sildefilet i foodprossoren og kjø det i 2 minutter. Ha i salt og kjø enda 1 minutt. Ha i egg og eventuelt persille og sitronskall og kjø det godt sammen. Spe inn melken i en tynn stråle. Form kaker ved hjelp av en fuktet skje og en hånd. Stekes i stekepanne på medium+ varme med litt smør. Jeg steker dem gylne i pannen, og så legger jeg alle på stekebrett og steker dem ferdig i stekeovnen på 180 °C i ca. 5 minutter etterpå. Da går det litt raskere.



"Eg hadde alltid kruspersille på potetena, for da hadde Ingrid Espelid."

SLIK LAGER DU SILDEKAKER (OG ANNEN FARSE):



1. Kjør fisken i foodprossessor til den er grovhakket.



2. Tilsett salt og persille. Kjør litt til. Tilsett eggene. Kjør til blandingen er glatt.



3. Spe med melk – litt og litt melk om gangen.



4. Riv i sitronskall.



5. Form deigen til kuler med en spiseskje i hånden din. Trykk kakene ned med skjeen i stekepannen før du steker dem.

SJOKOLADESANDWICH MED ANANASSORBET

"Du kan bruke alle sorter frosne bær og frukt."

SJOKOLADEBUNN:

60 g sukker
25 g vann
1 egg
45 g smør
70 g mørk sjokolade (min. 55% kakaoinnhold)

SJOKOLADEMOUSSE:

2 eggeplommer
½ dl kremfløte
30 g sukker
100 g mørk sjokolade
2 dl kremfløte (evt. litt ristretto for smaken)

ANANASSORBET:

½ god ananas
50 g sukker
½ dl vann
½ ts sort pepper

SYLTET ANANAS:

½ god ananas
50 g sukker
½ ts sort pepper
2 cl brun rom

SJOKOLADEBUNN:

Kok sukker og vann i 2 minutter. Ha sjokolade, temperert smør i terninger og egg i en foodprosessor og hell i den varme sukkerlaken. Kjør så sammen til en homogen masse. Hell blandingen i en form som er ca. 20 cm lang og 5 cm bred og stek på 150 °C i 8 minutter. Sett kaldt.

SJOKOLADEMOUSSE:

Kok opp ½ dl kremfløte, egg og sukker under visping. Skal bare boble. Ha i sjokoladen og la den smelte i denne blandingen. Avkjøl til kroppstemperatur. Visp 2 dl kremfløte (ikke for stiv) og vend det i sjokoladeblanding. Hell dette oppå sjokoladebunnen og frys. Kutt opp i ønsket form og legg på tallerkenen. La tine i 10-15 minutter før servering.

ANANASSORBET:

Kok opp sukker og vann og sett kaldt. Skrell ananasen og kutt den i grove kuber som fryses helt ned. Kjør ananasen på foodprosessor ved servering, sammen med sort pepper. Spe med sukkerlaken til fin sorbetkonsistens.

SYLTET ANANAS:

Kutt ananas i terninger. Varm opp en panne og ha i ananas sammen med sukkeret, rom og pepper. La sukkeret karamellisere rundt ananasen. Avkjøl.

SLIK LAGER DU ANANASSORBET:



1. Del ananasen i biter og frys dem. Putt de frosne bitene direkte i blender eller foodprosessor.



2. Tilsett sukkerlake i ananasen mens blenderen er i gang og kjør til du får en fin konsistens.

VINTIPS:

Dette er en litt lettere sjokoladedessert med masse fruktighet og syre fra sorbet og ananas. En eiswein, trockenbeerenauslese eller veldig søt beerenauslese fra Mosel, Rheingau i Tyskland eller Neusiedlersee i Østerrike passer fint, med litt av de samme tropiske aromaene, sødmen og syren.

KAMSKJELL SANDEFJORD

REKESKUM:

2 dl rårekekraft (som skaldyrkraft s. 186)
2 dl fløte
1 sitron

ERTEPURÉ:

200 g erter, frosne
½ dl kyllingkraft
1 sjalottløk
2 ss smør
salt og pepper
50 g ferske erter

SØTPOTET:

1 søtpotet
salt og pepper

REKESKUM:

Kok opp rekekraften sammen med fløten og la den småkoke i 10 minutter. Riv i sitronskall og smak til med sitronsaft, salt og pepper. Skum opp med stavmikser ved servering.

ERTEPURÉ:

Sauter sjalottløken i smøret til den er blank. Ha i ertene og kraften (kan erstattes med vann). Ha på lokk og kok i 3 minutter. Sil av vannet og kjør opp i en blender sammen med smøret til en glatt puré. Smak til med salt og pepper. Kok de ferske ertene i 2 minutter og avkjøl i isvann. Press ut innmaten i ertene slik at skallet kommer av. Varm innmaten i litt smør ved servering og smak til med salt og pepper.

SLIK STEKER DU KAMSKJELL:

Varm opp pannen til det ryker. Tilsett litt olje. Legg i kamskjellene og stek på sterk varme til de blir gyline. Når fargen er gyllen, trekker du pannen av varmen. Tilsett smør og snu skjellene. Øs litt av smøret over dem.

RØKTE REKER:

100 g kokte rensede reker
2 ss røykespon

KAMSKJELL:

4 store ferske kamskjell
1 ss nøytral olje
salt og pepper
1 ss smør

4 posjerte vaktelegg, se s. 161
erteskudd

SØTPOTET:

Kutt søtpoteten i tynne skiver på oppskjærsmaskin eller mandolin. Kok den akkurat mør i lettsaltet vann og legg den på brett med litt olje under. Varm opp under grillen ved servering.

RØKTE REKER:

Skrell de sports rekerne og røyk dem 5 minutter i en aburøyker (kan kjøpes i sportsbutikk). Varmes lett opp sammen med ertene ved servering.

KAMSKJELL:

Stek kamskjellene på den lengste siden av skjellet (ikke kortendene) i en rykende varm panne med litt olje i. Når de har fått en god brunfarge på den siden, trekkes de av varmen og du tilsetter smør i pannen. Ha salt og pepper på skjellene og øs litt smør over. Det tar ca. 2-3 minutter å steke kamskjellene. Det er viktig å ikke steke dem for lenge, da blir de harde.



VINTIPS:

Her er det sarte smaker: erter, kamskjell og reker (med litt røyk). Det stekte kamskjellet er den mest fremtredende smaken. Prøv en tørr riesling fra gode vinmarker i Rheingau, en vin som har litt mineralitet i seg, samtidig som den har syren og kraften til å ta igjen det stekte kamskjellet og likevel ikke overdøve rekerne. Det er jo en del sødme i skaldyr, og fruktsødmen i riesling fungerer bra mot denne.