

## St. Hansmoro

Fredag 21.6 innleder for mange en lang St.Hansfering. Den 24.6 er døperen Johannes sin fødselsdag. Det er han St.Hans er oppkalt etter, men midtsommersfeiringen har sitt viktigste og mest seiglivende grunnlag i førkristne fruktbarhets-, ild- og solritualer. Fortsatt i dag samles vi rundt St.Hansbål og heksene samles fortsatt i Vardø og andre symboltunge steder i inn- og utland. Mange vil dra på hytta eller i båten, og kartongvin er da en vinner, men jeg vil også slå et slag for et alkoholfritt produkt. Det er intet ringere enn ferskpresset druejuice fra Sør-Afrika. Perfekt til årets jordbær.



Mads Endresen mads.endresen@ta.no

# vin & mat



Lars A. Fredriksen

## Agurknytt: Grillet laks på rømmen etter vellykket epleslang

Mens Mads har reist til Italia for å se på mangfoldet av druer har jeg i dag sett på mulighetene for å leke med tilbehøret til dagens grillete fisk. Jeg satt i gang Museflettene (les: de to små jentene mine) og ba dem leke seg frem til en måte vi kunne servere grønnsakene slik at de ble «gøye» å spise. Etter litt forskjellige forsøk endte vi opp i felleskap (jeg var jury) på at små sylindere var gøy. Ja da, jeg vet at man ikke skal leke med maten, men saken er at lar du ungene delta litt på egne premisser så er det utrolig hva de putter i seg av sunne saker – som f.eks grillet laks, pepperotromme og rugbrødchips med eple- og agurksylindere. Det er ikke viktig for smaken hvordan du kutter eller former

dine grønnsaker, men det skader jo ikke å ha det litt gøy på kjøkkenet! Jeg grillet laksen, men har du ikke mulighet til å grille er det ingenting i veien for at du steker fisken i grillpanne/stekepanne.

Denne oppskriften er til 4 personer – som hovedrett, men neste gang jeg skal lage dette vil jeg halvere oppskriften og lage den som forrett til 4 i en meny.

### Dette trenger du:

- 800 gram laksefilet
- 1 agurk
- 2 sylrlige, grønne epler
- 1 beger seterrømme
- Fersk pepperrot
- 4 (syltynne) rugbrødskiver
- Zest og saft fra 1/2 sitron
- En klype sukker
- Salt og pepper
- Litt nøytral olje, f.eks kaldpresset rapsolje
- Litt gressløk

### Slik gjør du det:

Dette er en rett som går fort å varmebehandle. Det er derfor viktig å preppe råvarene klare for du slenger laksen på grillen. Start med Pepperotrommen. Ha seterrømmen i en bolle. Riv pepperrot med et zestjern og smak underveis. Det er «futt» i pepperroten så smak deg frem til hvor sterk du vil ha den. Jeg liker den ganske sterk. Riv så litt sitronskall og bland det sammen. Ha i 2 ss finhakket gressløk. Smak så til med litt sukker, salt og pepper. Sett pepperotkremens kaldt til du skal servere.

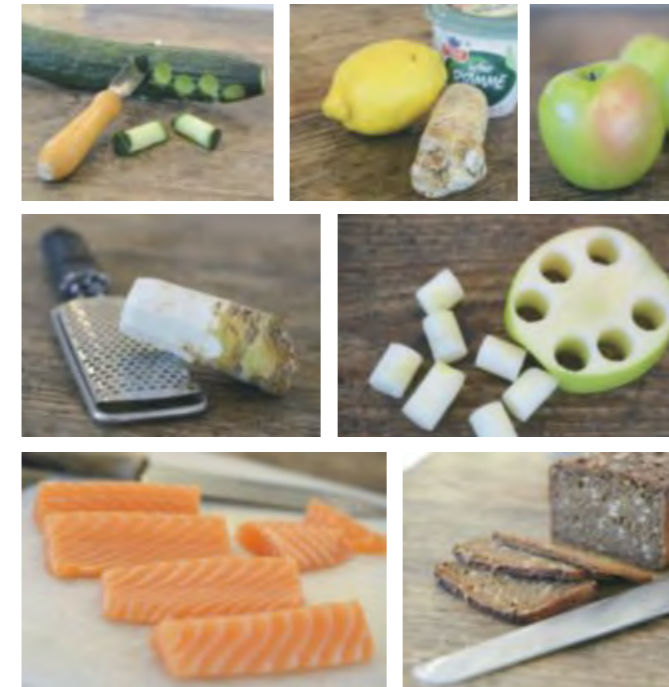
Så kutter du agurk og epler i terninger, sylindere, staver eller den formen du ønsker. Legg dem så i kaldt vann med litt sitron mens du fisker fisken.

Skjær rugbrød i så tynne skiver du bare kan klare og skjær så bort skorpene. Ha på litt rapsolje, salt og pepper. Gi så skivene en omgang på grillen til de er sprøstekt.

Del fisken i ønskede serveringsstykker – jeg liker å dele den i staver (se bilde) Da går grillingen som en lek og fisken trenger ikke mer enn 1 minutt på hver av sidene. Gni fiskebitene inn med rapsolje og ha på salt og pepper. Grill fisken på direkte varme (rett over der du har kullet/gassblusset). 1 minutt på hver av de tre sidene gav en fin stekeflate og en fin rå kjerne. Foretrekker du fisken helt gjennomstekt (Gud forby) så griller du den bare litt mer.

Så er det klart til å spise. Legg opp den grillete laksen sammen med eple- og agurk bitene, noen skjær pepperotromme og rugbrød-chips. Vil du ha poteter til så funker det.

Håper du lar deg friste og forsøker deg på min versjon av «agurknytt». God Helg!



Matbloggen «Lars spiser, drikker & synser» danner bakgrunnen og universet for de ukentlige MAT i TA. Tanken er å formidle opplevelser, refleksjoner, historier og oppskrifter – med MAT som fellesnevner. Målet er å dele engasjement, matglede og feelgood-historier fra kjøkkenbenk til restaurant, fra bondegård til gryte, fra fersk foie gras til suppepose. Velkommen til MAT i TA og til matbloggen «Lars spiser, drikker & synser» <http://larsspiserdrikkerogsynser.matprat.no/>

Nr 97905 Roodezand Pure Red Grape Juice 50 cl kr 39,70  
Roodezand Winery, Breede River Valley, Sør-Afrika (Porsgrunn, Skien og Stat-helle)

**Drue:** Ruby Cabernet, til-satt sukker. Dyp jordbærsaftfarge, men fine bobler som forsvinner fort. Ren drueduft. Leskende, saftig og søt druesmak. Ganske bra ettersmak.

**Passer til:** Jordbær, frukt-salat eller kos.

**Konklusjon:** Jordbærmoro uten alkohol! Gøy og rimelig lekседrik. Drikkeklar, bør ikke lagres.



Nr 56166 Avent Tempranillo 3 liter BiB kr 365  
Vinnico Export. Castilla y León, Spania (Fins i de fleste polbutikkene i Telemark)

**Rødvin.** Drue: Tempranillo fra gamle vinstokker. Økologisk. Noe av råstoffet er fatlagret. Dyp blård. Rå, men spennende duft av kamfer, pepper, bjørnebær og lakris. God fylde i en peppert og tøff smak med flott fruktkonsentrasjon. Lang saltlakris- og bittersnerten ettersmak.

**Passer til:** Grillet eller stekt rodt eller lyst kjøtt, gjerne med Bearnaise-saus, smaksrike gryter, pasta med kjøtsaus eller roff kos.

**Konklusjon:** Jeg smakte denne kartongen da den var nytappet i april. Da var den for roff og rå, men nå har den kommet helt i balanse. Grillvin i særklasse. Knallgod til prisen!



Nr 96788 Paxis Arinto 3 liter BiB kr 339,90  
Quinta da Fonte Bela, Lisboa, Portugal (Rjukan, Skien, Stathelle og bestillingsut-valget)

**Hvitvin.** Drue: Arinto. Ikke fatlagret. Lys strågul. Pen duft av lime, gress og blomster. Ren og pen, slank og elegant, frisk og spenstig smak. Ganske lang forfriskende ettersmak.

**Passer til:** Skalldyr, salat, grillet, stekt eller ovnsbakt hvit eller rodt fisk eller oppkvikkende kos.

**Konklusjon:** Nam, nam! Også så hyggelig pris da.

Nr 55787 Periquita Reserva 2010 3 liter BiB kr 400  
J. M. da Fonseca, Terras do Sado, Portugal (Bestillings-utvalg)

**Rødvin.** Druer: 50 prosent Castaelao, 30 prosent Touriga Nacional, 20 prosent Touriga Franca. Lagret i 8 måneder på fransk eik. Dyp rød. Innsmigrerende aroma av morell, tørkede bringebær og trekrydder. Delikat, middels fyldig frisk og fruktig, men samtidig rund og floyelsaktig smak. Ganske lang rund ettersmak.

**Passer til:** Grillet eller stekt rodt kjøtt med rødvinssaus.

**Konklusjon:** Silkeridderen slår til igjen! Påkostet vare som forsvarer prislappen.



Nr 31908 Tariquet 2012 3 liter BiB Kr 344,90  
Nr 30583 Domaine du Tariquet Classic 2012 75 cl kr 99,90  
Domaine Grassa, Gascogne, Frankrike (Begge fins overalt i Telemark)

**Hvitvin.** Druer: 45 prosent Ugni Blanc, 35 prosent Colombard, 10 prosent Sauvignon Blanc, 10 % Gros Manseng. Ikke fatlagret. Lys strågul. Egenartet aroma av aprikos, pasjonsfrukt og blomster. Let og elegant, frisk og fruktig smak. Bra frisk ettersmak.

**Passer til:** Fisk, salat, skalldyr eller kos.

**Konklusjon:** Du vet hva du får med denne. Enkel, ren, pen, frisk og grei hvitvin. Kartongen er det beste kjøpet og får derfor et høyere terningkast.

