

Spekemat med eggerøre

Tradisjonell spekemat med eggerøre blir en aldri lei. Dessuten passer det like godt til festlige lag som til sommermiddagen.

Ingredienser (5 porsjoner):

- 400 gram speke-skinke eller speket kalkunfilet
- 200 gram salami
- 200 gram spesnesnacks av kalkun
- Gressløk til pynt

Eggerøre:

 - 12 stk. egg
 - 1 1/2 dl vann eller fløte
 - ca. 1/2 ts salt
 - 4 ss hakket frisk gressløk

Ved siden av:

 - 3 dl letrømme
 - 1 stk. nettmelon
 - 16 stk. flatbrød

Slik gjør du:

1. Anrett spekematen pent på et stort fat. Pynt med frisk gressløk.
2. Pisk egg, vann og salt lett sammen med en visp.
3. Hell halvparten av røren i en panne som er så varm at smøret smelter lett uten å bli brunt. Trekk eggerøren sammen med gaffel et-

ter hvert som den stivner. Dryss klippet gressløk over og legg eggerøren over på fat. Gjenta med den andre halvparten av eggene.

Tips: Server spekematen i følge med eggerøre, flatbrød, rømme med et gressløkdryss og melonbåter.



Foto: Synøve Dreyer, [matprat.no](#)

Norsk bløtkake

Ei saftig og god bløtkake er noe av det norskeste som finnes. Den hører naturlig til alle våre store festdager.

Ingredienser (10 porsjoner):

- Sukkerbrød:**
- 5 stk egg
 - 150 g sukker
 - 150 g hvetemel
 - 1 ts bakepulver
- Fyll og pynt:**
- ca. 1 dl eplejuice til dinking
 - 7 1/2 dl kremfløte
 - 2 kurv jordbær
 - 1 dl blåbær
 - 10 blad frisk mynte

Slik gjør du:

1. Pisk egg og sukker til stiv eggedosis. Sikt sammen mel og bakepulver og rør det forsiktig inn i eggedosisen. Stek i smurt form, 24 cm i diameter, ved 160° C i 45 minutter.
2. Del sukkerbrødet i tre lag og dykk dem godt med eplejus. Stivpisk kremfløte og del jordbærene i store biter. Legg jordbær på et lag med sukkerbrød og bre over krem. Gjenta med sukkerbrød, jordbær og krem og så videre.
3. Stryk krem på sidene av kaken. Ha resten av kremen i en sprøytepose og sprøyt



Foto: Synøve Dreyer, [matprat.no](#)

topper rundt kanten og på toppen. Pynt kaken med jordbær og blåbær og ha på mynteblader som «bjørkeblader».

EDLE DRÅPER

Arne Næss

Gode dråper på nasjonaldagen

Været ser ut til å bli nogenlunde bra i morgen, og alt ligger til rette for hyggelig feiring med god mat og drikke. Noen velger det enkle, pølse og lompe. Andre inviterer venner på fingermat, mens svært mange velger å få profesjonelle til å lage maten på nasjonaldagen, det vil si – de har bestilt bord på et spisested. Til det første, pølse med lompe, tror jeg ikke jeg ville ha brukt tid i vinkjelleren. Nei, da blir det heller ei flaske øl fra kjøleskapet. For meg, enten Leffe Blond, et overgjæret belgisk friskt øl med litt behersket krydder og godt humlepreg, eller aller helst Duvel, også overgjæret belgisk øl med litt mer sødme. Begge med flott balansert ettersmak.

Det beste ølet jeg vet om kommer derimot fra Kæretminde Bryghus, deres «Præstens skræk», men da må vi til den lille fiskerlandsbyen Kerteminde utenfor Odense for å handle og det rekker vi ikke før flagget skal heises. Vel, jeg er langt fra noen ekspert på øl, men synes det er morsomt at tradisjonen med lokalt produsert øl vokser fram også her i landet, slik det jo er og har vært i de fleste andre europeiske land.



Tariquet. rosevin

Men så finner vi fram vinglassene. Et par lette rosa varianter først. **Tariquet** har hatt stor suksess med sine hvite viner, rimelige og gode som de er. Deres rosé er en blend av like deler Tannat, Merlot og Syrah. Dette er en vin fra området Côtes de Gascogne som vel er mer kjent for utmerket Armagnac enn roséviner. Tariquet lager for øvrig utmerket Armagnac. Deres rosé har mer farge enn sine venner lenger øst i Sor-Frankrike. Men også denne har en livlig duft av røde bær og smaken følger duften. En god «terrassevin».

Terningkast fem

Kultvinen Il Mimo er nå i handelen, i 2013-årgang. Jeg har sagt det før og gjentar det gjerne. Dette er en kultvin. Selv finner jeg flere roséviner fra Provence-området jeg heller velger framfor Il Mimo. Jo da, den er absolutt smakfull, men en tanke vel mye parfyme, og dermed «blomster» for meg. Dufter og smaker for øvrig liflig av rips, jordbær og bringebær. Balansert sødme og fint bitt. Det er tross alt en Nebbiolo!



Il Mimo. Rosevin

Sterk femmer

Vi spanderer også på oss en hvit nykommer med det samme. Litt tilfeldig nappet jeg med meg en nykommer fra polhyllene i Gjøvik, en burgunder til 150 lar seg alltid høre, om den er god. Og Antonin Rodet Coteaux Bourguignons 2012 var virkelig god. Denne er inne i testvalg og er altså avhengig av et godt salg om den skal forbli i hyllene i basis. Pur Chardonnay betyr grønne og gule epler samt sitron. Små lekke innslag av urter/krydder. Svært begrenset mengde restsukker, men likevel god balanse hele veien.

Sterk femmer

Så griller vi. Eller lager gode kraftige kjøttmåltider. Da blir det av og til en Amarone. Her kommer et knippe. Først en rimelig Amarone som ikke er blant de tyngste. Valpantena Amarone della Valpolicella koster kun 215 og kan være en grei «start» for dem som ikke er bevandret i Amarones verden. Fin klar mørk rødfarge og du finner raskt de tørkede fruktene, mørke kirsebær og plomme. Lekker fatinnslag og blant de Amaroner med minst restsukker.

Terningkast fem

Amarone. Rødvin

Siste Amarone vi hygger oss med var Villa Borghetti fra vinhuset Pasqua. Vi hadde 2006-årgangen i vår kjeller, mens det er 2009 som nå er å få på polet. Her er det mer fylde enn hos Valpantena. Dessuten fant jeg raskere det jeg er så svak for, lakris! Ellers det samme med noe tørkede frukter, mørke og røde modne bær. 2009 kan du sikkert lagre i ti år! Koster «kun» 280 så dette er et meget godt kjøp.

Terningkast seks

Vi har litt hjort som havner på grillen med det første, bare været tillater. Da er det godt mulig vi plukker fram en av våre desiderte favoritter Masi Costasera Amarone Classico. Her må du ut med nærmere 350, men det er en ypperlig Amarone. Litt mer restsødme, men jeg vet at svært mange liker nettopp det i en Amarone. Dermed blir det litt mer «mokka», eller sjokolade om du vil. En vin til de store måltider. Ha en hyggelig nasjonaldag!

