

# Oslofjordmenyene

## *Gårdsand dagen*

*Engø gård, Vestfold.  
Kjøkkensjef Alexander Nussbaum.*

*Alle oppskriftene er til 6 personer.*

*Gravlaksen kommer fra Brødrene Berggren og dandert med Vestfoldsalat*

*Anden er selvfølgelig fra Gårdsand  
Poteter fra Granmo gård mens aller rotgrønnsakene er fra Finstad gård.*

*I de tre dessertene blir et bruk ferskosten Nyr fra Granheim gårdsmeiere og egg er fra Vingulmark.*

### Forrett:

#### **Gravlaks sennepsaus og salat**

50 gr. gravet laks pr. person

Danderes med sennepsaus og salat

#### *Sennepsaus*

3 ss dijon sennep

2 ss sukker

1 ss sitronsaft

2 eggeplomme

3 ss finhakket dill

2 dl solsikkeolje

salt, pepper

#### *Tilberedning:*

Rør sammen alle ingrediensene, uten olje.

Spe forsiktig med oljen, mens du pisker, til sausen tykner.

Smak til med salt og pepper.

Du kan også smak til med litt gravet laks lake.

### Hovedrett:

#### **Langtidskøkt andelår fra Gårdsand**

6 andlår

6 dl andfett (eller solsikkeolje)

4 stk. rosmarin

8 stk timian

4 stk. læuberblad

4 stk. Sjalottløk

salt, pepper

*Tilberedning:*

Salt andelårene godt med grov salt og la de stå i ca. 2 timer.  
Ta bort overflødig salt. Legg andelårene i steikegryta og legg i resten av ingrediensene.  
Fyll opp med andefett eller solsikkeolje.  
Steke i ovn på 110 grader minimum 6 timer, til kjøtt løsner fra benet.  
Ta ut andelårene og fjern fett og bein.

**Potet pure**

1 kg skrelte mandelpoteter  
4 dl fløte  
100 g smør  
salt, muskat og pepper

*Tilberedning:*

Kok potetene møre.  
Sil av vannet og sett kjelen tilbake på kokkeplaten for å dampe bort vannrestene.  
Mos potetene med en gang og bland mosen sammen med varmet fløte  
Smak til med salt, pepper, muskat og smør.

**Bakt grønnsaker**

3 gulrøtter  
2 persillerot  
2 pastinakk  
2 ss solsikkeolje  
1 fedd hvitløk  
salt, pepper

*Tilberedning;*

Kutt grønnsakene i små biter  
Blansjeres i saltvann.  
Bak grønnsakene sammen med hvitløk, rosmarin, timian og olje til dere er møre. Smak til med salt og pepper.

*Dessert:*

**Tilslørte bondetupper**

300 g eplemos eller eplechutney  
4 ss meierismør  
4 dl knust kavring, småkaker eller tørt brød  
4 ss sukker  
½ ts malt kanel  
4 dl fløte eller Nýr (smak til med melis)

*Tilberedning;*

Smelt smør i varm stekepanne.  
Bland sammen brødsuler med sukker og kanel, og stek det gyllent og sprøtt.  
Visp fløten til luftig krem og bland inn Nýr fra Grøndalen gårdsmeieri.  
Anrett eplechutney, krem og smuler lagvis i en dessertbolle eller porsjonsglass. Smak til med litt melis.