

MAISON

mat & vin

Matglede for matglade

Velkommen vår!

Gylne dråper
fra Tokaj

KRE KAKER
MED FRISKE SMAKER

Iskake
med sitron og
marsipansnoballer

Vår i Provence med
østers og champagne

FYLL HUSET
MED DUFTEN AV
LANGTIDSSTEKT LAM

Påske
+ pappvin
= sant

kerkveld med
MAGISKE
DRINKER OG
MÅMAT

63

FRISTENDE
OPPSKRIFTER

FOR LYSERE TIDER

APRIL 2016



1079 002 kr 79

KVEITEFILET MED BASILIKUMSMØR

- 800 g kveitefilet
- 100 g smør

Salt fisken og legg den i et smurt ildfast fast. Ha klatter med smør over og dryss over med friske basilikumblader. Stek i ovn ved 180 °C i cirka 15 minutter.



FARGERIK SALAT

- 100 g hvit quinoa
- 100 g rød quinoa
- 1 agurk
- 1 rød paprika
- 1 gul paprika
- 1 oransje paprika
- 1 bunt koriander
- 1 bunt mynte
- ca. 8 tørkede aprikoser
- 1 håndfull pistasienøtter
- 1 granateple, kun frøene

DRESSING:

- 50 ml god olivenolje
- 1/2 sitron, kun saften
- 1 ts spisskummen
- salt og pepper

Kok quinoa etter anvisning på pakken og avkjøl. Kutt alle ingrediensene i små terninger, fjern kjernen på agurken før den kuttes i små terninger. Hakk urtene litt grovt. Plukk ut granateplekjernene. Bland alt sammen med quinoa, gjerne på et stort fat for å få frem alle fargene. Slå over dressing og bland forsiktig. La den gjerne stå en halvtime før servering.



Interiørdesigner Laila Sjøholt og mannen Helge Onsum liker å ha besøk av venner i huset i Tourettes sur Loup i Provence i Frankrike. Nå har de besøk av Per Ole og Anne Charlotte som eier Fjeldberg Fisk & vilt, i Oslo. Og i dag er det de som står for maten og vinanbefalingene.

Vintips

Champagne til østers

LOUIS ROEDERER BRUT PREMIER, kr 420, varenr. 6200801 (bestillingsutvalget)



Lys strågul champagne med en duft av modent eple og sitrus, streif av mineraler og kjeks. Smaken har et fint utviklet preg av eple og sitrus, lang ettersmak med streif av mineraler og kjeks. Drikkeklar nå, men kan også lagres

Chablis til østers og laksetartar

LAROCHE CHABLIS LA BELLE VIE PREMIER CRU 2012, kr 239,90, varenr. 1527601 (bestillingsutvalget)



Dette er en elegant Premier Cru, og flasken er illustrert av Fredrik Skavlan. Vinen er lys gul og har en konsentrert duft av sitrustoner. Vinen er laget på 100 % chardonnay.

Rosèvin til hvite asparges

MELLOT LA MOUSSIÈRE SANCERRE ROSÉ 2013, kr 179,90 varenr. 414401 (bestillingsutvalget)



Lys rosa vin laget på 100 % Pinot Noir, med en fruktig og sval aroma preget av modne røde bær, urter og blomser. Smaken har preg av røde bær, urter og litt sitrus. Drikkeklar, og som rosèviner flest er den ikke egnet for lagring.

Mersault til kveite og salat eller oster

GIRARDIN MERSAULT LES NARVAUX 2012, kr 399,90 varenr. 1076201 (bestillingsutvalget)



Middels dyp grønn gul vin laget på 100 % Chardonnay. Aromaen er preget av sitrus, eple og mynte over fat, mineraler og litt smør. En elegant vin med lang ettersmak.