

Teselskap: Korintkjeks - Scones - Laksesandwich - Små omeletter

Skrevet av Gundad

torsdag 06. desember 2007 16:58 - Sist oppdatert onsdag 01. april 2009 00:31

Kaffi vert servert overalt i Noreg, men på verdsbasis er te den drikken som det vert drukke mest av. I heile den asiatiske verda er det te ein drikk til dagleg.

Eg har alltid vore glad i te, av mange årsaker. Det finst mange variantar av te, det er ein kosedrikk og den er lett å lage under alle forhold. Kokt vatn let seg alltid skaffe, og dei moderne teposane held på aromaen, og gir teblada god plass til å spreie den gode smaken i koppen. Men den beste teen vert laga med lause blad, gjerne i ein stor teball eller ein sil av metall.

Eg samlar på fine teboksar og tekanner. Boksane samlar eg på eit brett, og dei minner om reiser eg har gjort, og om folk som veit eg gler meg over fine boksar og difor tek slike med til meg. Dei treng ikkje passe saman i form og farge, kontrastane kan vere vel så interessante som avstemt harmoni.



Til te er det godt med noko lett men som likevel mettar, og så noko søtt til slutt. Engelskmennene har sin High tea, som er eit måltid med smørbrød, scones og gjerne noko lite ekstra til slutt. Her får du oppskrifter til eit lite teselskap, upretensiøst men tillaga med omtanke.



Små omeletter

- 6 egg
- 1,5 dl mjølk
- 1,5 dl riven ost, eg brukte Jarlsberg
- Ei halv teskei salt
- 1 ss smelta smør
- Ein stor, grøn oliven (utan stein) per form
- Ein soltørka tomat per form
- Ein liten løk
- Hakka basilikum
- Svart pepper

Sett ovnen på 200 grader. Smør formene godt med smelta smør. Bland egg, mjølk, ost, salt og pepper i ein bolle. Finhakk fyllet, og fordel det i formene, ca. ei spiseskei i kvar. Slå eggeblandinga over, pass på at du får omtrent lik mengde ost i kvar form. Sett formene i

omnen, og la dei steike i ca. 20 minutt. Skjer tynne skiver av loff, og stikk ut små, runde skiver. Server omelettane på dei runde skivene, og pynt med nokre grasløkstrå eller basilikumblad.

Laksesandwich

8 skiver loff, gjerne ein dag gamal.
100 g chevre
100 g krydderost
2 ss mjølk
200 g gravlaks eller røykelaks
3 ss hakka, fersk dill
Agurk

Skjer loffskivene tynt. Dette er lettare med daggamal loff enn fersk loff, så kjøp gjerne loffen dagen før. Du kan også bruke andre, grovare brødtypar. Bland saman ost og mjølk til ein krem. Smør det på skivene. Skjer laksen så tynt du kan, og legg den på halvparten av skivene. Skjer agurken i tynne skiver med ostehøvel, og legg eit lag på alle skivene. Strø på dill. Legg saman ein skive med laks, og ei utan. Skjer av skorpene, og del skivene på skrå slik at du får trekanta bitar.

Scones

5 dl mjøl
1 ts salt
2 ts bakepulver
50 g sukker
100 g kaldt smør
2 dl mjølk

Sett omnen på 225 grader. Bland mjøl, salt, sukker og bakepulver i ein bolle. Ha smøret i bollen i små bitar. Smuldre smøret i mjølet. Rør inn mjølka til du har ein klissete deig. Strø litt mjøl over deigen slik at du kan handtere den. Kjevle den ut ca. 2 cm tjukk, og stikk ut rundingar med eit glas. Legg rundingane på eit bakebrett med bakepapir. Steik sconesa midt i omnen i 10-12 minutt. La dei kolne, og del dei i to. Legg ei skei syltetøy og ei skei piska krem eller rømme på eine halvdel, og legg den andre oppå.

Korintkjeks

200 g smør
80 g sukker
2 dl korintar
Rive skal av to appelsinar
4,5 dl mjøl

Sett omnen på 200 grader. Rør smør og sukker luftig. Vend inn korintane og appelsinskalet. Rør i mjølet, og kna deigen forsiktig til den heng saman. Vent med å ha i alt mjølet slik at du får ein passeleg konsistens. Ha deigen i eit stykke gladpack, og form det til ei pølse. Legg pølsa i kjøleskapet, og la den kvile ein times tid. Skjer pølsa i tynne skiver, som du legg på bakepapir på eit steikebrett. Steik kjeksa på 200 grader midt i omnen i 10 minutt, til dei er lyst gyldne. La dei kolne på rist.

Teselskap: Korintkjeks - Scones - Laksesandwich - Små omeletter

Skrevet av Gundad

torsdag 06. desember 2007 16:58 - Sist oppdatert onsdag 01. april 2009 00:31

Har du eit etasjefat, er det perfekt å servere dette på. Legg saltmaten nederst, og det søte på toppen. Velbekomme!

Alt godt, Gunda



[Originaltråden](#)