



TINE[®]

TINE

Tine mat cup 2023-24

Lagnavn

Godkjent

Innholdsfortegnelse

Innledning	3
Meny	4
Oppskrifter og fremgangsmåter, 10 pers	5
<i>Blodmåne</i>	5
<i>Løksuppe</i>	5
<i>Pisket kalkunsmør</i>	6
<i>Fylt kalkunbryst</i>	7
<i>Kalkunpølse</i>	8
<i>Erte- og sellerirot puré</i>	8
<i>Bakt Gulrot</i>	8
<i>Syltet Gulrot</i>	9
<i>Solbærglasert gulrot</i>	9
<i>Sprø grønnkål</i>	9
<i>Røstipotet</i>	10
<i>Soppsaus</i>	10
<i>Landbrød</i>	11
<i>Stikkelsbærmarmelade</i>	11
<i>Rødløkskompott med solbær og portvin</i>	12
Råvareliste	13
Servitøroppgave	14
<i>Utstyrsliste til servitør</i>	14
<i>Gjestebehandling</i>	14
<i>Begrunnelse av drikke</i>	15
<i>Meny med drikke</i>	16
Arbeidsplan kokker og servitør	17
<i>Arbeidsplan Kokker</i>	17
<i>Kjøreplan servitør</i>	19
Næringsberegning	20
<i>Aperitiff</i>	20
<i>Forrett</i>	20
<i>Hovedrett</i>	20
<i>Ostetallerken</i>	21

Innledning

Oste-VM er en flott feiring av alle de som hver dag står på for å gi oss denne deilige varen. Vi har satt sammen en meny vi mener passer anledningen godt. Men ingen fest uten flotte bord! Vårt bord er stilfullt, elegant, og med et hint av fest og feiring.

Festen starter med en klassiker: gratinert løksuppe! Løksuppen har lang tradisjon som gårdsmat, og toppet med TINE ekte revet ost fire oster viser vi at produsentene står i fokus. Videre i måltidet går vi til kjøtt. Den kjøttproduksjonen som øker mest i Norge er fjørfe, herunder kalkun. Vi lar både kalkun og ost skinne i denne retten. Slutten på et måltid må jo være ost denne festkvelden! Vi har satt sammen en deilig tallerken med Selbu Blå Ekstra Modnet, Dovre Norsk Brie Pepper og Tine Norsk Alpeost og kokkene har lagd noe deilig tilbehør og nydelig bakst.



Meny

Løksuppe med TINE® Ekte Revet ost fire oster
estragon-twist og pisket TINE® meierismør med sprøstekt kalkunskinn
Selleri, Melk, Hvete, sulfitt

Kalkunbryst fylt med Jarlsberg og urter
Urtebakt kalkunpølse
Selleri- og erterpuré, Gulrotfest toppet med sprø grønnkål
Østavind gratinert røsti
Kremet soppsaus med Cognac
Melk, Selleri, Sulfitt

Ostetallerken
TINE Norsk Alpeost, Dovre Norsk Brie Pepper, Selbu Blå® Ekstra modnet
Stikkelsbærmarmelade, rødløk- og solbærfest
Landbrød med fiken og nøtter
Hvete, Melk, Valnøtt, Hasselnøtt, Sulfitt

Oppskrifter og fremgangsmåter, 10 pers

Blodmåne

Ingredienser:

1L TINE fersken iste (1dl til spuma)
0,3 dl / 1 lime
1 dl / 1 ½ sitron (litt i spuma, litt i drikken)
3g xanthan gum
3 dl rips saft
1,5 dl tyttebær saft
3 dl ginger beer
1,5 dl sukkerlake

Fremgangsmåte:

Bland 6dl tine iste fersken, litt sitronsaft, 3dl rips saft, 3dl ginger beer, 1,5 dl tyttebær saft og 1,5 dl sukkerlake i en kopp. I en annen kopp bland 1 dl iste fersken, 3g xantana pulver, 1 hel lime (saft), litt sitron saft. Sil av og ha i spuma flaske.

Løksuppe

Ingredienser

1.5 kg skrelt løk
2 l okse demi-glace
4 laurbærblad
20 gram timian
4dl rødvinseddik
7 gram salt
5 gram pepper
200 g Tine Ekte revet ost 4 oster

Fremgangsmåte

Løken skrelles og blir skjært i skiver så karamellisert. Tilsett Okse demiglace, laurbærblad, timian og vann når løken er ferdig karamellisert. Kok ned suppen til ønsket konsistens så tilsettes salt, pepper og rødvinseddik.

Pisket kalkunsmør

Ingredienser

200 g TINE meierismør
150 g sprøstekt kalkunskinn
1,5 fedd revet hvitløk
15 g Bladpersille
5 g Salt
3 g Pepper

Fremgangsmåte

Rens kalkunskinnen og ha på salt og pepper. Legg mellom bakeark og bakebrett. Sett i ovnen på 180 grader i 25 minutter med en kjele på. Pisk smøret og tilsett hakket bladpersille, hakket hvitløk, det sprø kalkunskinnen, salt og pepper.

Kalkunkraft

Ingredienser:

200 g sellerirot
200 g gulrot
200 g kepa løk
5 g hel sort pepper
1/6 bunt timian
1 laurbærblad

Fremgangsmåte

Brun kalkun skrog i ovnen. Rens og kutt grønnsaker å ha i en stor kjele med vann, timian, laurbærblad, hel sort pepper og ferdig brunet skrog. Kok opp og fjern skummet. La koke til ferdig og ta ut alt og reduser kraften.

Fylt kalkunbryst

Ingredienser

1 kalkunbryst
30 g bladpersille
30 g grønnkål
30 g estragon
30 g Jarlsberg
12 g salt
15 g pepper

Fremgangsmåte

Rens kalkunbryst og ta på salt og pepper så vakuumer det og sous vide på 68 grader i 1 time og 30 minutter. Ta ut av posen når ferdig og lag et hull og fyll med grønnkål, estragon og timian miks. Brun i panna og del opp.

Kalkunpølse

Ingredienser

66/33 kalkunlår/lever

10 g timian

10 g hvitløk

10 g bladpersille

5 g salt

5 g pepper

Fremgangsmåte

Hakk lever og kalkunlår i biter. Farser kalkunlår med salt, tilsett lever, hakket hvitløk, hakket timian, hakket bladpersille og hakket sjalottløk

Erte- og sellerirot puré

Ingredienser

60 g erter

140 g sellerirot

100 g smør

2,5 dl melk

20 g salt

10 g pepper

Fremgangsmåte

Skrell og rens sellerirot og skjær i små biter. Ha sellerirotbitene og ertene i en vakuumpose med fløte og melk, Damp dette på 80 grader i 20 minutter. Kjør dette til en pure med salt og pepper.

Bakt Gulrot

Ingredienser:

400 Gram gulrot

14 gram salt

14 gram pepper

20 gram sukker

Fremgangsmåte:

Stek gulrot i panna med smør, salt, pepper og sukker til gyllen. Stek i ovn på 200 grader i 15 minutter.

Syltet Gulrot

Ingredienser:

75 g Gulrot
1 dl Epleeddik,
2 dl sukker,
3 dl vann

Fremgangsmåte:

Lag 1-2-3 lake og kok opp. Skjær gulrot i små staver og putt i laken når ferdig kokt opp og la ligge til kjølig.

Solbærglasert gulrot

Ingredienser:

200 g gulrot
1 ss epleeddik
1 ss sukker
5 ss vann
150 g solbær
20 g smør

Fremgangsmåte:

Skrell og forvell gulerøttene. Kok opp eddik og sukker i en kjele, ha i vann og solbær, la putre i noen minutter. Skru ned varmen, la trekke videre i 15 minutter. Press alt gjennom en sil, varm så opp solbæreddiken med smøret, ha i gulerøttene, la koke en liten stund i solbæreddiken og ta ut.

Sprø grønnkål

Ingredienser

100 g grønnkål
5 g salt
3 dl rapsolje

Fremgangsmåte:

Sett olja på 160 grader ha i kålen friter til den er sprø, ta den ut legg på en rist. Før servering legg i en bolle og ha opp i salt og rist

Røstipotet

Ingredienser

1.5 kg potet
40 g timian
20 g hvitløk
60 g sjalottløk
40 g pepperrot
10 g salt
10 g pepper
200 g Østavind

Fremgangsmåte

Finhakk sjalottløk, hvitløk og timian. Rens og riv selleriot og pepperrot. Skrell og riv potene og ta ut vannet med et tørkle. Bland alt sammen med salt og pepper. Varm opp en panne med smør, olje og hvitløk. Ta ut hvitløken etter en stund og stek røstipoteten på begge sider til den har en gyllen farge. Stek i ovnen på 180 grader i 20 minutter. Ta på Østavind og gratiner osten.

Soppsaus

Ingredienser

500 g sjampinjong
300 g sjalottløk
3 dl hvitvin
3 dl hvitvinseddik
100 g smør
1 dl Cognac
7 g salt
5 g pepper
kalkun kraft
5 dl fløte

Fremgangs måte

Finhakke sjalottløk så grovhakke sopp smør dampe det med smøret i 2min så ha i hvitvin eller hvitvinseddik redusere 5-10 min ha i fløte la den redusere

Landbrød

Ingredienser

500 g hvetemel

halv ts salt

halv pakke tørrgjær

3,5 dl vann ca 25 grader.

Deig 1, til løksuppe

1 potte estragon

100 g smør

3 g Grov kverna pepper

Deig 2, til ostetallerken

75 g hakket valnøtt

75 g hakket hasselnøtt

100 g fiken.

Fremgangsmåte

Ha hvetemelet i en miksebolle og ha i salt og tørrgjær. Ha i vannet og elt deigen sammen på laveste hastighet på mikseren i 10-12 minutter. Dekk bollen med plastfolie. La deigen heve til dobbel størrelse. Elt sammen deigen, heves 30 minutter. Del i 30/70.

30: Kjevles ut, smøres med urtesmør, brettes til en twist. Kuttet i ti like biter, flettes, heves, stekes på 180 grader til gylden.

70: Bland inn hakket valnøtt, hakket hasselnøtt, fiken. Rundtvirkes, heves i 30 min. Skyves på 220 grader, stekes 180 grader 45 minutter.

Stikkelsbærmarmelade

Ingredienser:

300 g stikkelsbær

300 g lime

200 g sukker

100 g ingefær

Kok stikkelsbæra i ca 3min, blansjere limezest, mos stikkelsbæra grovt. Bland inn sukker og revet ingefær og la det koke i 10min, kok med zest de siste to minuttene.

Rødløkskompott med solbær og portvin

Ingredienser:

200 g skrelt rødløk

150 g solbær

1,5 dl portvin

5 g salt

2,5 g pepper

10 g rapsolje

1 bunt timian

Fremgangsmåte:

Kutte løk i skiver, surr løken med olje i 15 min så ha solbærene og portvinen la stå i 15min.

Smak til med salt og peper

Råvareliste.

Ligger som vedlegg

Servitøroppgave

Utstyrliste til servitør

Bordet dekkes til 6 personer med en 3 retters meny, derfor trenger jeg:

Porselen 10stk suppetallerken 10 stk dekk tallerken 10 kaffeservietter 1 stk fat (russisk servering) 10 stk tallerkener til hovedrett (3 til dommer 1 til foto) 10 stk tallerkener til ost 6 stk kuverttallerkener 6 stk kaffekopper og skål 1 melkemugge 1 stk sukkerskål 1 skål til puré	Bestikk 6 stk smørkniv til forret 6 stk suppeskje 6 stk hovedrett gaffel 6 stk hovedrett kniv 6 stk forrettgaffel til ost 6 stk smørkniv 6 stk teskje 1 Sett gripebestikk gaffel og skje 1 Stor skje til saus 1 skje til puré
Glass 10 stk aperitiff glass (3 til dommere, 1 til foto) 6stk hvitvin glass 6stk rødvin glass 6stk vannglass 6stk dessertvin glass	Annet 6stk dunilin servietter Salt og pepperkvern Tannpirkerholder Fjøl med dryppkant til transjering Liten kjele til saus Transjerkniv og gaffel

Borddekking

Overflaten til bordet skal dekkes med en hvit duk. På bordet skal det være oste effekter. Tine skal også inngå i dekorasjonen. Fargene i dekorasjonen og blomstene skal gjenspeile Tine og ost. Kuvertmeny skal gjenspeile at vinneren for VM i ost skal hedres.

Gjestebehandling

Med gode forberedelser sørger jeg for en god service.

Jeg skal ønske gjestene velkommen ved å være blid å høflig, for at de skal føle seg velkomne. Jeg viser dem frem til bordet for å deretter å presentere menyen. Jeg skjenker vann og like etter serverer jeg aperitiff. Jeg spør om det er noen allergener eller intoleranser vi må ta hensyn til, så serverer jeg forretten på amerikansk vis og spør om de ønsker noe mere og drikke. Jeg må sørge for å aldri gå for langt unna gjestene sånn at det er mulig å få tak i meg hvis det er noe de trenger. Jeg passer på at gjestene koser seg og har det bra. Spør gjestene om de vil ha påfyll på drikke. Med en gang maten er klar, gir kokkene klarsignal og jeg serverer maten. Etter 2-3 min går jeg bort og spør om hvordan maten smakte, jeg spør deretter om de vil ha noe mer og drikke. Må ta hensyn til stemningen ved bordet og mellom gjestene, er stemningen bra så må jeg sørge for at det holder seg sånn gjennom hele middagen. Er stemningen dårlig må jeg sørge for at den blir bedre. Når man ser at hele bordet er ferdig med å spise så spør man om alle er forsynt, om de er ferdig rydder man tallerkenene. Spør om det smakte og om de vil ha noe mere og drikke. Når hovedretten er klar, serverer jeg den på russisk

vis ved å transjere og anrette maten ved bordet fra høyre side og damene først. Når alle er ferdig å spise spør jeg om de er forsynt så rydder jeg tallerkenene. Spør om de vil ha noe kaffe eller annen drikke. Lar de kose seg litt, så serverer jeg ostetallerken til alle gjestene. Når gjestene er forsynt så rydder jeg og ønsker dem en fin dag videre.

Valg av Aperitif

Vi har valgt å lage en aperitif med Tine IsTe Fersken, rips og tyttebær saft, sitron og lime og ingefærøl. Dette er en frisk og syrlig aperitif som klargjør smaksløkene og vekker appetitten.

Valg av oster

Vi har valgt TINE Norsk Alpeost, Dovre Norsk Brie Pepper, Selbu Blå® Ekstra modnet. Norsk Alpeost er valgt fordi det er en fast ost som er rik og fylldig på smak med en deilig lang fruktig ettersmak. Derfor passer denne osten perfekt til våres rødlok og solbærkompott med portvin

Dovre Norsk Brie Pepper er valgt fordi denne osten er myk og mild på smak med aromatiske grønne pepper som hever hele smaksbildet. Dette passer derfor utmerket med vårt landbrød med fiken og nøtter.

Selbu Blå® Ekstra modnet er valgt fordi den har en myk og kremaktig konsistens, men er kraftig og fylldig på smak. Denne osten passer helt utmerket til våres stikkelsbærmarmelade og vil gi en helt utmerket smaksopplevelse som avslutning på måltidet.

Begrunnelse av drikke

Sunniva isTE Sitron UTEN har vi valgt fordi denne er syrlig på smak og skaper en god balanse med løksuppe.

Sunniva Presset Eplejuice fra Sydtyrol har vi valgt fordi denne er syrlig på smak og vil hjelpe til med å lage et bedre smaksbilde.

Noisy Eple/Færsk/Pære har vi valgt fordi denne er søt og frisk i smak og passer perfekt til ost.

Meny med drikke

Meny

Løksuppe med TINE® Ekte Revet ost fire oster,
estragon-twist og pisket TINE® meierismør med sprøstekt kalkunskinn
Selleri, Melk, Hvete, sulfitter

Sunniva® isTe sitron UTEN

Kalkunbryst fylt med Jarlsberg og urter akkompagnert av urtebakt
kalkunpølse
Selleri- og ertepuré, Gulrotfest toppet med sprø grønnkål,
Østavind gratinert røsti
og
Kremet soppsaus med Cognac
Melk, Selleri, Sulfitter

Sunniva® Presset Eplejuice fra Sydtyrol

Ostetallerken
Stikkelsbærmarmelade og rødløk-og solbærfest
TINE Norsk Alpeost, Dovre Norsk Brie Pepper, Selbu Blå® Ekstra
modnet,
Landbrød med fiken og nøtter
Hvete, Melk, Valnøtt, Hasselnøtt, Sulfitter

Noisy® Eple/Fersken/Pære

Arbeidsplan kokker og servitør

Arbeidsplan Kokker

	Kokk 1
Kl	
8.30	Pep talk
0900 Start	Sette deig
09.25	Skrelle og kutte grønnsaker
09.45	Starte på løksuppa, Fortsette på deigene
10.00	Gjøre klart kalkunbryst, souvide
10.10	Lage kalkun farse og rulle til pølse
10.30	Forme landbrød og estragontvist, sett på heving
11.00	Sette brød i ovnen
11.30	Gjøre klart estragontvist til servering
11.45	Puré inn i ovnen, Begynne på sopp saus
11:50	Ost i ovnen
11.51	Legge opp løksuppa
12.00	Fikse puré
12.05	Gjøre ferdig solbærglaserte gulrot
12.15	Brune kalkunbryst
12.20	Rulle kalkunpølse i urter
12.25	Hjelpe å anrette ferdig
12.30	Hjelpe til med å frakte maten ut i salen til russisk servering
12.55	finne frem kompott og marmelade Legge opp 10 ostetallerkner med garnityr

Holde stasjonen ren og ryddig under hele konkurransen

	Kokk2
Kl	
8.30	Pep talk
0900 Start	Beine ut kalkun
09.25	Sette på kalkunkraft. Gjøre klar puré i pose
09.45	Lage marmelade og kompott og Sylta Gulrot og starte på solbærglasert gulrot
10.00	^^^^^^
10.15	Steke kalkunskinn
10.30	Temperere ost
10:45:	Piske kalkunskinnsmør
11.00	Sette tallerken på varming
11.30	Bakt gulrot Og røsti
11:50	Gjøre klart brød til ost
11.51	Legge opp løksuppa
12.00	Sette bakte guleroten i ovnen
12.05	Fortsette med røstipoteter
12.15	Begynner å anrette alt på fat, bolle og kjele for servitøren
12.25	Anrette hovedrett ferdig
12.30	Hjelpe til med å frakte maten ut i salen til russisk servering
12.35	Dele opp og toast brød til ostetallerken
12.55	Legge opp 10 ostetallerkner med garnityr

Holde stasjonen ren og ryddig under hele konkurransen

Kjøreplan servitør

1	Vaske bord
2	Legge duk
3	Pusse bestikk
4	Pusse glass
5	Dekke med bestikk
6	Dekke kurvertasjett og kuvertkniv
7	Dekke på med glass
8	Brette servietter, sett på bordet og pynt ferdig bordet
9	Dekke med salt og pepper
10	Legg på pynt
11	Fylle vannkarafler og sett dem på kjøll
12	Gjør klar aperitiff
13	Server gjestene aperitiff og ønsk dem velkommen
14	Skjenk vann
15	skjenk forrettdrikke,
16	Servere forrettdrikke, presenter retten
17	Sjekk på gjestene
18	Rydd bord for forrettallerken og bestikk
19	Gjør klar stasjon i sal til transjering
20	skjenk drikke til hovedrett, presenter drikke
21	Server gjestene hovedrett, presenter
22	Gjør klar kaffe
23	Sjekk på gjestene
24	Rydd bordet
25	Fiks ferdig kaffe
26	Skjenk drikke til ostetallerken
27	Server dessert og presenter retten
28	skjenk kaffe
29	Sjekk på gjestene
30	Rydd boret
31	Rydd og vask bordet når gjestene har gått

Næringsberegning

Aperitiff

Matvare	Mengde	Vekt	Fett	Mettede fettsyrer	Karbohydrat	Sukker, tilsatt	Kostfiber	Protein	Salt
× Apretiff alle	<input type="text" value="150"/> Gram	150 g	0.4 g	0.075 g	17 g	11.9 g	2 g	0.4 g	0 g
Totalt		150 g	0.4 g	0.075 g	17 g	11.9 g	2 g	0.4 g	0 g

Forrett

Matvare	Mengde	Vekt	Fett	Mettede fettsyrer	Karbohydrat	Sukker, tilsatt	Kostfiber	Protein	Salt
× Urtetvist	<input type="text" value="30"/> Gram	30 g	0.5 g	0.084 g	9.4 g	0 g	2 g	2.6 g	0 g
× Tine Ekte Revet Ost 4 Oster	<input type="text" value="20"/> Gram	20 g	4.4 g	2.8 g	0.2 g	0 g	0 g	5.8 g	0.2 g
× Pisket kalkunsmør	<input type="text" value="20"/> Gram	20 g	11.3 g	6.228 g	0.2 g	0 g	0 g	1.1 g	0.6 g
× Løksuppe	<input type="text" value="200"/> Gram	200 g	0.5 g	0.02 g	5.9 g	0.9 g	2 g	18.3 g	1.1 g
Totalt		270 g	16.7 g	9.126 g	15.7 g	0.9 g	4 g	27.8 g	1.9 g

Hovedrett

Matvare	Mengde	Vekt	Fett	Mettede fettsyrer	Karbohydrat	Sukker, tilsatt	Kostfiber	Protein	Salt
× Kalkunpølse	<input type="text" value="50"/> Gram	50 g	0.5 g	0.165 g	6 g	0 g	4 g	2.7 g	6.2 g
× Fylt Kalkunbryst	<input type="text" value="100"/> Gram	100 g	9.3 g	5.05 g	16.4 g	0 g	6 g	14.9 g	10.5 g
× Soppsaus	<input type="text" value="75"/> Gram	75 g	13.3 g	8.348 g	1.4 g	0 g	1 g	1.4 g	0.5 g
× Erte og sellerirotpure	<input type="text" value="30"/> Gram	30 g	4.7 g	2.955 g	1.1 g	0 g	1 g	0.8 g	1.2 g
× Bakt gulrot	<input type="text" value="30"/> Gram	30 g	0.3 g	0.141 g	13.9 g	10 g	2 g	1 g	9.8 g
× Sylta gulrot	<input type="text" value="7"/> Gram	7 g	0 g	0 g	2.3 g	2.3 g	0 g	0 g	0 g
× Crispy Grønncål	<input type="text" value="10"/> Gram	10 g	0.1 g	0.01 g	0.2 g	0 g	0 g	0.3 g	0.5 g
× Solbærglasert gulrot	<input type="text" value="20"/> Gram	20 g	1.1 g	0.648 g	1.3 g	0 g	1 g	0.2 g	0 g
× Røstipotet	<input type="text" value="150"/> Gram	150 g	5.4 g	3.3 g	19.9 g	0 g	3 g	7.1 g	1 g
Totalt		472 g	34.6 g	20.626 g	62.4 g	12.3 g	19 g	28.5 g	29.6 g

Ostetallerken

Matvare	Mengde	Vekt	Fett	Mettede fettsyrer	Karbohydrat	Sukker, tilsatt	Kostfiber	Protein	Salt
× Stikkelsbærmarmelad	<input type="text" value="30"/> Gram	30 g	0.1 g	0.018 g	7.6 g	6.7 g	1 g	0.2 g	0 g
× Rødløskompott med solbær og portvin	<input type="text" value="30"/> Gram	30 g	0.7 g	0.054 g	2.2 g	0.8 g	1 g	0.3 g	0.3 g
× Landbrød	<input type="text" value="25"/> Gram	25 g	4.4 g	0.31 g	8.9 g	0 g	3 g	3 g	0 g
× Tine Norsk Alpeost	<input type="text" value="30"/> Gram	30 g	9 g	5.7 g	0 g	0 g	0 g	8.1 g	0.4 g
× Dovre Norsk Brie Pepper	<input type="text" value="30"/> Gram	30 g	9.3 g	6 g	0.1 g	0 g	0 g	5.1 g	0.5 g
× Selbu blå ekstra modnet	<input type="text" value="20"/> Gram	20 g	8 g	5.2 g	0 g	0 g	0 g	3 g	0.4 g
Totalt		165 g	31.5 g	17.276 g	18.9 g	7.5 g	4 g	19.7 g	1.6 g