

Oppskrift

Stor tapasfjøl med spekemat, knekkebrød og multemarmelade



Beregn ca. 150 g spekemat per person, for eksempel Tronfjell velhengt spekeskinke, panchetta, spekefilet og coppa, samt 2-3 norske oster.

Dander spekemat og ost på et stort fat eller fjøl. Ha multemarmelade i en skål og pynt med friske urter. Server med knekkebrød (ev. flatbrød) og semi-tørkede plommer.

2

Sprøtt knekkebrød med tørkede tranebær

Kjør gresskarkjerner, solsikkefrø og tørkede tranebær raskt i en kjøkkenmaskin med knivblad. Bland med resten av ingrediensene. Rør godt og la svulle i ca. 30 minutter.

Dekk 2-3 stekebrett med bakepapir og smør deigen tynt utover. Stek i ovnen på 160 °C i ca. 60 minutter eller til de er sprø og gyldne. Avkjøl på rist og knekk i biter.

3

Multemarmelade med eple

Skrell og del eple i biter. Ha eplebitene i en kjele med multer, eplesidereddik el. vin, sukker og stjerneanis og kok opp. La små koke i ca. 15 minutter eller til du har en tykk marmelade. Avkjøl på syltetøyglass og server til ost og spekemat.

Semi-tørkede plommer

Sett ovnen på 60 °C. Del plommene i to og fordel med snittflaten opp utover et stekebrett dekket med bakepapir. Stek i ovnen i 8-10 timer eller tørk dem i en dehydrator.

Produkter i denne oppskriften

Tronfjell Velhengt Spekesk Sliceblokk Pk



Ingredienser

Sprøtt knekkebrød med tørkede tranebær

Gresskarkjerner	100 g
Solsikkekjerner	100 g
Tørkede tranebær	50 g
Speltmel	100 g
Rugmel	100 g

Sprøtt knekkebrød med tørkede tranebær

Multemarmelade med eple

Semi-tørkede plommer

Havregryn	160 g
Speltflak	80 g
Havrekli	50 g
Linfrø	50 g
Salt	0,5 ts
Honning	2 ss
Vann	7 dl

Multemarmelade med eple

Eple	1 stk
Multer	250 g
Eplesidereddik el. eplevin	0,5 dl
Sukker	70 g
Stjerneanis	1 stk

Semi-tørkede plommer

Plommer	500 g
---------	-------