

Oppskrift

**Tykkmelkspudding med multer,
sitronverbenasukker, eggesabayonne og
krydderkrutonger**



Denne oppskriften er laget i samarbeid med Det norske kokkelandslaget i 2011.
Kokk: Halvar Ellingsen

1

(Spar på de peneste multene.) Kok multene sammen med sukkeret. Kjør dette med stavmikser eller blender og sil. Dryss over de pene multene.

2

Sitronverbenasukker

Plukk bladene av sitronverbena, ha i en blender og tilsett sukkeret. Kjør dette i kjøkkenmaskin til du har et helt grønt sukker. Tørkes på brett i romtemperatur over natten.

3

Tykkmelkspudding

Kok opp fløte, sukker og skallet fra sitrusfruktene. Tilsett bløtlagt gelatin. Avkjøl, når det er blitt romtemperert

siles dette over tykkmelk og blandes godt. Fyll i former eller serveringsglass. La puddingen stå på kjøøl natten over.

4

Sabayonne

Bland alt i en bolle og pisk det stivt over varmt vannbad.

Serveres lunt.

5

Krydderbrødkrutonger

Bland de malte krydderene med mel og bakepulver. Varm opp honning og helmelk, tilsett revet sitrus skall.

Pisk eggeplommer og sukker til eggedosis. Pisk egghvitene stive. Vend inn de tørre ingrediensene i eggedosisen, spe med honningmelken, og vend inn de stivpiskede egghvitene. Ha massen i en smurt og melet

brødform. Stek på 160 °C i ovn i ca 30 minutter. Ta ut og avkjøl på rist. Skjær den i 1/2 cm store terninger og

rist dem i ovn på 160 °C, til de blir gyldne (ca 10 minutter).

Produkter i denne oppskriften

Egg 30 ML Frittg 8x30 Stk 15,12kg Enh



Ingredienser

Multer

Multer 1 kg

Sukker 200 g

Sitronverbenasukker

Sitronverbena 1 potte

Sukker 100 g

Tykkmelkspudding

Tykkmelk 1 liter

Gelatin 6 plater

Fløte 2 dl

Sukker 1,5 kg

Sitron (zest) 1 stk

Appelsin (zest) 1 stk

Sabayonne

Prior Egg 5 stk

Sukker 5 ss

Multer

Sitronverbenasukker

Tykkmelkspudding

Sabayonne

Krydderbrødkrutonger

Champagne eller musserende vin 5 ss

Krydderbrødkrutonger

Stjerneanis malt 2 ts

Kanel malt 2 ts

Kardemomme malt 2 ts

Ingefær malt 2 ts

Hvetemel 240 g

Bakepulver 20 g

Honning 250 g

Helmelk 125 g

Sitron (zest) 1 stk

Appelsin (zest) 1 stk

Sukker 50 g

Prior Egg 3 stk