

Oppskrift

Ajour Gulasj med urterundstykker og løpstikkeaioli



1

Urteolje

Kjør løpestikkeblader og olje i en blender til en jevn og fin masse.

Ha i en kjele og varm opp til 80°C.

Sil blandingen gjennom et klede og sett kaldt frem til bruk.

2

Løpstikkeaioli

Ha egg, sennep, salt, eddik og urteolje i en stavmikserensylinder. Sett stavmikseren i bunnen av sylindere og kjør i gang mikseren. Løft den sakte opp og ned til majonesen tykner. Smak til med sitron og eventuelt mer salt.

Urteoljen holder seg fint kaldt i 1-2 uker.

3

Rundstykker

Ha mel, vann og tørrgjær i en bakebolle.

Rør sammen. Deigen skal være litt bløt.

Dekk til og la stå 30 minutter.

Tilsett salt, strekk og brett deigen og la stå nye 30 minutter.

Gjenta et par ganger til.

La heve til dobbel størrelse og sett kaldt i 12-72 timer.

Ha deigen på lett melet benk, strekk ut og brett til en slags lang pølse.

Bruk en deigskrape eller kniv til å dele diagonalt annenhver gang, slik at det blir trekantliknende, rustikke emner.

Legg på bakepapir på et stekebrett og la heve i 20 minutter.

Forvarm ovnen til 220°C varmluft.

Pisk egg, pensle og dryss på tørket timian

Stek i 10-12 minutter.

Avkjøl på rist.

4

Varm opp Ajour Gulasj etter anvisning og server med urterundstykker og løpstikkeaioli.

Anbefalt oppvarming av Ajour-gryter:

Fra kjølt tilstand:

Kombidamper: Posene legges på rist og dampes ved 100 °C i ca. 50 minutter.

Vannbad: Posene legges i kokende vann i ca. 45 minutter.

Produktet kan også varmes direkte i kjele under omrøring.

Fra fryst tilstand:

Kombidamper: Posene legges på rist og dampes ved 100 °C i ca. 90 minutter.

Vannbad: Posene legges i kokende vann i ca. 80 minutter.

Produkter i denne oppskriften

Ajour Gulasjgryte



Ajour Gulasjgryte fryst



Ingredienser

Ajour Gulasj 2,5 kg (1 pose)

Urteolje

Løpstikkeblader 50 g

Prior Egg 1 stk

Solsikkeolje 3 dl

Løpstikkeaioli

Prior Egg 1 stk

Urteolje

Løpstikkeaioli

Rundstykker, 18-24 stk

Dijonsennep	2 ts
Flaksalt	0,25 ts
Eplesidereddik	1 ts
Urteolje (noe av oljen blir borte under siling)	2,5 dl
Sitron	0,5 stk

Rundstykker, 18-24 stk

Siktet speltmel	7 dl
Grovt sammalt hvetemel	2 dl
Finmalt rug	1 dl
Vann	6 dl
Tørrgjær	0,5 ts
Salt	6 g
Prior Egg	1 stk

Tørket timian