**Oppskrifter lag 3**

**Jørgen Andre Revneberrg og Erlend Soltvedt**

**Suppe:**

1 løk, kuttet fint

2 epler, kuttet fint

1 kålhode, Snittet fint, smått brent i bakk med olje

4 sjampinjong og litt shiitake

40g toastet pistasj

Karamelliser først løken, ha så eplene i kjelen, karamelliser mer. Ha kålen i og la alt svettes før du putter i pistasjen. Spes ut med kålbuljong og littegrann vann. Smakes opp med salt, litt pepper og sitron? Kjør til slutt på thermo og spe ut med redusert kålbuljong og litt soyamelk. Suppen skal være supertynn, og pass på å ha nok syre.

**Pepperrotrømme:**

2dl fløte

1dl rømme

2dl snøfrisk

Pepperrot, pepper, salt og sitron.

Reduser fløten ganske tykk, uten at den sprekker, sammen med pprot. Bland og pisk inn i det andre, røykes og smakes til.

**Estragonmayo:**

1 helt egg

1 eggeplommer

Grønn estragonolje

Sennep, syre, salt

Kjør mayo på staven

**Churros:**

125g vann

125g melk

125g smør

10g salt

330g mel

3 egg

300g tykk søtpotetpure

Varm opp vann, melk, smør og salt i en kjele. Når det koker, rør inn alt av mel godt, ha det litt på varmen. La blandingen kjøle seg litt ned. Ha deigen i en kenwood, pisk så inn 1 og 1 egg. Pisk tilslutt inn pureen. Ha i sprøytepose med tyll. La sette seg på kjøl, til det er på tide å fritere.

**Løkrelish:**

400g sjalottløk

100g kepaløk

¼ sukker

¼ vann

2/4 øleddik

Høvle løken på mandolin, passe tynt. Ha i en kjele og dekk opp med væske. La putre og redusere til løken er mør, og kjør glatt til en dip. Smak opp.

**Avocado/chilidip:**

1 standard mayo av grønnchiliolje på 1 egg og 1 eggeplommer

2 store avocado, myke

Koriander, limezest, sitron, salt, litt honning

Ha i litt finhakket sjalottløk når ferdig kjørt sammen

**Sjokoladeganache:**

200g eplejuice

80g sorbitol

65g trimoline

65g glucose

300g manjari

200g kakaosmør

Kok opp alt unntatt sjoko til en lett sirup. Ta av og la kjøle seg litt, ha så over sjokoladen, rør rundt og støp tynt. (3brett)

**Fennikelespuma:**

4 anisstjerner

Litt revet lakrisstang

3 fennikel, kun det hvite

Eplejuice til kjøring bare

Vann

Litt persille, sitron, sukker

Gellan og xantana

Kutt fennikelen veldig tynt. Kok den deretter mør i eplejuice og vann, med litt anis og sukker. Kjøres opp med litt eplejuice, og persille, smak til med sukker og sitron. Jevn med gellan og xantana. Må være syrlig.

**Fennikelgranité:**

3 fennikel, pluss fennikelscraps

1 eple

Litt eplejuice, vann

1 laurbærblad, 1 vaniljestang

Sitron, sukker

Kok opp alt sammen, la stå og trekke smak på varme, så på kjøl over natt.

Kjøres inn litt persille etter siling, og smakes til. Støp i gastro.

**Toffee:**

230g sukker

Litt vann

180g mandelmelk

10g mørk sjoko

Lag karamell av vann og sukker. Ha i mandelmelk og kok inn. La kjøle litt og bland så inn i sjoko. Ha i maldon, avkjøl.