**Oppskrifter Årets grønne kokk**

**«Bare kål»**

Kål buljong tilsmakt eple

Variasjon på kål blader «Sprø, syltet, stekt»

Confitert vakteleggeplomme

Knutekål «noisette» med sennep, karamelliserte epler og feves

**Kål buljong**

2 l god grønnsakkraft

2 stk spisskål

100 g smør

2 sitroner

2 dl eplejuice (ferskpresset)

½ pt løpstikke

1 stk sort trøffel

Stek kål i panne med smør til den blir litt svidd, ha over buljongen og la putre i 1-2 timer. Pisk inn smør og smak til med sitron og eple juice. Ha i tekanne med ½ pt løpstikke og revet trøffel

**Variasjon på kål blader «sprø, syltet, stekt»**

50 g grønnkål

½ Savoy kål

12 stk rosenkål

2 ss olivenolje

Maldon salt

2 dl syltelake

Plukk stilken av grønnkålen, bland med salt og olivenolje stekes i ovnen på 160°C til den er sprø.

Kutt Savoy kål til ønsket størrelse og sylt i standard syltelake med litt sitronskall og pepper.

Rens og del rosenkålen i 2, friteres til den er sprø.

**Confitert vakteleggeplomme**

24 stk vakteleggeplommer

4 stk eggeplommer

100 g brunet smør

1 dl olivenolje

Urter

Confiter eggeplommene i smør og olje, kjør på thermomix til jevn krem og smak til med salt og sitron.

**Knutekål «noisette» med sennep, karamelliserte epler og feves**

4 stk knutekål

4 stk epler

24 stk feves bønner

1 ss sennep

2 ss sukker

½ sitron

200 g brunet smør

Kul ut knutekål og epler, vakuumer knutekål med sennep og nøttesmør. Lag karamell i pannen, tilsett smør og sitron, vakuumer. Damp knutekål og epler til de er møre. Feves stekes i panne med smør, sitron og salt, bland inn litt av laken ifra eplene før service.

**«Fra jord til bord»**

Gulbete stein med syltet gulbete og purre aske

Saltbakt rødbete fylt med stekt jordskokk purè –

Jordskokk snø og sprø jordskokk

Rødbete gele

Bakte rotgrønnsaker med sprøe saker og ramsløks emulusjon

«Hønefoss smør» tilsmakt jordskokk

**Gulbete stein med syltet gulbete og purre aske**

2 stk gulbete

3 dl syltelake

½ dl fløte

1 stk purre

156g mel

1g sukker

1g salt

71 g vann

4,3 g gjær

Sylt gulbetene i trykkoker, kjør opp til pure og smak til med syre, salt og pepper. Brenn purre i ovnen til den er tørr, kjør til pulver. Fylles inni gulbete stein før service.

Bland alt det tørre i thermomix, bland med vann og smør. Kjevles på pastamaskin til tykkelse 2. Stek på 170°C i 6 minutter.

**Saltbakt rødbete fylt med stekt jordskokk purè, jordskokk snø og sprø jordskokk**

12 stk rødbeter

50 g vann

50 g eple juice

9 g salt

100 g smør

400 g jordskokk

50 g smør

2 ss olivenolje

Skrell rødbetene, vakuumer med eplejuice, vann, salt og smør. Dampes på 100°C i 60 minutter, hules ut og fylles med jordskokk purè. Skrell jordskokk stekes i panne med smør og kjør til glatt purè. Ta av smøret ifra stekingen av jordskokkene og bland med malto. Friter jordskokkene til chips

**Rødbete gele**

200 g rødbete juice

4 g agar

Sitron

Salt

Bland alt sammen, kok opp og kjøl ned. Kjøres opp til purè gele.

**Bakte rotgrønnsaker med sprøe saker og ramsløks emulusjon**

12 stk vårgulrot

12 stk pastinakk

12 stk persille rot

1 pt estragon

Skall av 1 sitron

Langpepper

Laurbærblad

Smør

Salt

1 egg

1 ts ramsløkpure

3 dl olje

Skrell og kutt alle grønnsakene, vakuumer med krydderne. Damp til alle grønnsakene er møre, bakes av i ovnen til de er sprøe. Friter alt av grønnsaker til chips. Lag ramsløk emulusjon av egg, olje og ramsløk.

**«Hønefoss smør» tilsmakt jordskokk**

500 g jordskokk

1 l fløte

200 g fløte

1 sitron

Salt/pepper

Kok fløte og jordskokk til jordskokkene er møre. La redusere litt, kjør på thermomix med smør. Smak til med salt, pepper og sitron.

**«Storgata 9»**

Sprø belgisk potet vaffel

Karamellisert løk crem

Løk ringer

Syltet småløk

**Sprø belgisk potet vaffel**

400 g mandelpotet kokt

1 stk sjalottløk hakka

2 ss smør

3 stk egg

140 g hvetemel

2 ts bakepulver

750 g kremfløte

Kok potetene møre, stek løk i smør og kjør alt til en glatt masse på thermomix. Stek til de er sprøe.

**Karamellisert løk crem**

2 stk kepaløk

2 ss sherry eddik

2 ss smør

1 ss sukker

**Løk ringer**

2 stk sjalottløk

2 ss hvetemel

1 dl vaffelrøre

Del sjalottløk til ringer, bland med hvetemel og paner i vaffelrøre. Friteres før service.

**Syltet småløk**

4 stk rød delikatesseløk

2 dl syltelake

Sylt løken i båter

**Krem med sprø løk**

3 dl rømme

Salt/pepper

50 g sprø løk

Pisk rømme til krem, bland inn sprø løk. Smak til med salt og pepper.

**«Sjokolade og fennikel»**

Mørk sjokolade ganasj

Solbær og fennikel sorbet med sjokolade jord

Berlinebolle fyllt med sitron og solbær curd

Karamellisert fennikelfrø

**Mørk sjokolade ganasj**

100 g fløte

50 g melk

50 g pure

50 g plomme

40 g sukker

160 g sjokolade

Kok opp melk og fløte, leger med eggeplomme kjør glatt med sjokolade.

**Solbær og fennikel sorbet med sjokolade jord**

300 g fennikel juice

300 g solbærpure

70 sukker

70 g glukose

2 pl gelatin

Kok alle sammen, frys ned og kjør opp før service.

**Sjokolade jord**

100 g sjokolade

125 g sukker

45 g vann

Kok opp vann, bland inni sjokoladen til den blir krystallisert.

**Karamellisert fennikel**

15 g fennikel frø

30 g vann

30 g sukker

1 ss smør

Rist fennikel, ha over sukker, smør og vann og kok det ut.

**Berlinebolle fyllt med sitron og solbær curd**

1dl melk

17 g gjær

75 g smør temp

1 egg

1 ss sukker

½ ts salt

300 g hvetemel

Bland alt sammen, kjør på mikseren og rull til boller. Friteres før service og fylles med curd.

**Solbær curd**

60 g sitronsaft

80 g solbærpure

80 g hele egg

75 g sukker

75 g smør i terning

Kok alt, pisk inn smør på 40°C kjøl ned.

**Fennikel gele**

200 g fennikel juice

½ vaniljestang

40 g sukker

2 g agar

Kok alt sammen, kjøl ned og kjør opp til purè gele.

**Sjokolade grein**

3 egg

30 g kakao

30 g sukker

67 g hvetemel

Bland alt sammen til en smidig masse, stekes på 170 grader til de er sprøe.