



Tapas!

Ikke noe er mer fleksibelt enn tapas – kokkens fantasi og gode råvarer bestemmer resultatet. Enkelt er det også, da det meste kan gjøres klart på forhånd. Det eneste du trenger å gjøre når gjestene kommer, er å legge siste hånd på verket...

Vi kan tilby deg det meste av råvarer fra vår rikholdige meny med produkter fra både Gilde og Prior. La vår inspirasjonsfolder hjelpe deg med å sette tapas på menyen.

Velbekomme!

Innhold

Om tapas	2-3
Kjøttboller	4-5
Pølser på spidd	6-7
St. Kristina Spekeskinke	8-9
Tapasbord	10-11
Tapasbord oppskrifter	12-13
Diablo tender	14-15
Tapaspølse Krakower	16-17
Spansk omelett	18-19
Tapasbord	20-21
Tapasbord oppskrifter	22-23
Tips til andre tapasretter	24-25
Produktinfo	26
Kontaktinfo	27

Tapas!

Navnet kommer av det spanske ordet tapar, som betyr «å dekke over»/«å dekke til», med det tilhørende substantivet una tapa som betyr «et lokk».

Det er mange teorier i Spania om hvor Tapas kommer fra og historien bak den, men de fleste ser ut til å enes om at Andalucía nok er opprinnelsesstedet. "Tapa" betyr lokk og hentyder på skiver av brød som ble lagt over glass med sherry for å hindre støv, sand og insekter fra å komme i glasset. Etter hvert fikk man servert noe å tygge på i tillegg til brødet og så utviklet det seg videre. Dette er en av teoriene.

En annen historie er om Kong Alfonso den 10. i Cordoba som ble rådet av sin livlege til å kutte ned på kaloriinntaket, og som løste det ved å be kokkene servere alt som små retter. En annen populær historie er at for å begrense fyll ble det i et kongelig dekret beordret å ikke servere drikke uten mat til, for å praktisk løse dette, oppsto tapas. Den har siden spredt seg til det meste av Spania.

Tapas består av mange små, individuelle retter av varm og kald mat som kan enten brukes som forrett, eller spises som et veldig variert måltid. I dag forbinder de fleste tapas med fingermat man spiser sammen med andre. Munnfuller som setter smak og farge på samværet, som får alle til å snakke bedre sammen, og livet til å virke litt lysere og enklere.

Tapas skal som oftest nytes til et glass vin, og vinen trenger ikke være særlig avansert. Rødvin, et lite glass øl, sherry Vino de Verano (sommervin).

Tips: Tapasproduktene våre kan også serveres på buffettfat – en perfekt sammensetning av smaker som de fleste setter pris på. Gjestene dine blir fornøyde og hva er vel bedre enn det?



"Det er kokkens rett - når maten er ferdig skal han være mett."

Finsk ordtak

Lammekjøttboller med fylldig tomatsaus

Til denne retten har vi brukt Gilde lammekjøttboller. Kjøttbollene har god og klassisk smak og er krydret med blant annet hvitløk og timian.

Tilberedning: Lammekjøttbollene varmes rett i tomatsausen eller i convectionovn på 150 °C i ca 15 min.

Tomatsaus:

2 fedd hvitløk
½ dl olivenolje
1 stk løk
1 stk grønn paprika
400 g hermetiske tomater
1 ss tomatpuré
1 dl tørr hvitvin (evt. vann)
4 dl hønsebuljong (utblandet)
1 ss hakket frisk bladpersille
1 ts sukker

Surr hvitløk og løk blankt i stekepannen og ha i tomater, tomatpuré, vin og buljong. Rør om. Legg over lokk og la sausen småkoke i 30 minutter. Smak til og rør inn persille. Sausen kan evt. "rundes av" med litt sukker. La kjøttbollene varmes sammen med sausen de siste 5 minuttene før servering.

Tips: Vi har mange varianter av kjøttboller - du kan også bruke for eksempel Gilde baconboller, Gilde spanske kjøttboller eller Prior kjøttboller til denne retten.



"The discovery of a new dish does more for the happiness of mankind than the discovery of a star."

Anthelme Brillat-Savarin, gastronom

Pølsespidd med Chistorrapølse, timianpoteter og stilkcapers, servert med alioli.

Til denne retten har vi brukt Gilde tapaspølse Chistorra. Dette er en spansk-inspirert pølse som er kokt, røkt, søt og litt hot! Chistorra er krydret med paprika, pepper, hvitløk og allehånde. Pølsene inneholder hele 78 % kjøtt.

Tilberedning:

Pølsene stekes i panne eller i convectionovn på 130 °C i ca. 10 min.

Timianpoteter:

Krydre poteter med timian, hvitløk, salt, pepper og litt sitron. Bak i ovn på 200 °C i ca. en halv time.

Alioli:

- den smakfulle blandingen, med den himmelske smaken.
En ekte alioli er en blanding av hvitløk, olivenolje, salt og en stor porsjon tålmodighet. Denne smakfulle blandingen har blitt en grunnstein i det spanske kjøkkenet i dag.

Den kalde hvitløkrøra med navnet alioli kommer fra ordene ali (hvitløk) og oli (olje). Den er spesielt populær hos katalanerne og kalles på katalansk all-i-oli. Det forekommer to stavemåter, alioli og allioli, avhengig av regionalt språkbruk.

NB: Alioli må ikke forveksles med den franske varianten aïoli.

2 fedd hvitløk
1 eggeplomme
125 ml (½ kopp) extra virgin olivenolje
1 ss sitronsaft, eller etter smak

Grovhakk hvitløk og bland i en morter med 2 ts havsalt. Mos hvitløk og salt til en fin puré (2-3 min). Tilsett eggeplomme og rør i morteren. Tilsett olivenoljen. Start med en dråpe av gangen og deretter i en tynn, jevn stråle under omrøring til den er tykk og jevn. Smak til med sitronsaft og nykværnet sort pepper.

Tips: Safranalioli: legg en klupe safran i sitronsaft og la stå et minutt og trekke før du tilsetter det i aliolien.

Røkt paprika alioli: Tilsett 2 ts røkt paprika sammen med hvitløken helt først.

Superior



Santa Kristina langtidsmodnet spekeskinke på bruschetta med oliven og rosmarin

Om Santa Kristina:

Santa Kristina er en langtidsmodnet norsk spekeskinke av beste kvalitet, inspirert av sydeuropeisk spekemattradisjon. Det er bare to gårder i Norge som produserer skinkegris under merkenavnet Santa Kristina. Begge gårdene ligger ved Mjøsa i Stange og Nes, som er blant Norges mest fruktbare landbruksområder.

For å få frem en skinke med rett kvalitet, benyttes en type "skinkegris" som er en blanding av 50% landsvin, 25% Yorkshire og 25% Duroc. Denne gir mer fettmarmorering i kjøttet, riktig spekk-kvalitet og tykkelse. Grisene føres med et eget spesialfôr med lite umettet fett og svært lavt jodtall. Dette for å sikre at fettene i skinkene ikke harskner under lagring og modning.

Foredling av Santa Kristina spekeskinke foregår på Nortura Tynset i Hedmark. Her tas skinkene godt vare på, de masseres, saltes, modnes og tørkes i minimum 24 måneder. Vekt, salting, temperatur, luftfuktighet og tid styres slik at skinkene utvikler en fyldig aroma. Alt dette sikrer en velutviklet smak og karakter.

Se filmen om St. Kristina her!



"You don't have to cook fancy
or complicated masterpieces -
just good food from fresh ingredients."

Julia Child, kokkelegende



"Spise godt akkurat nå, det er den virkelige og eneste nytelse."
Zinken Hopp, norsk barnebokforfatter



①. Pølsespidd med biter av spansk omelett

Til denne retten har vi brukt Gilde Krainerpølse, Gilde tapaspølse Chistorra og Prior omelettmix.

Lag spansk omelett som omtalt på side 19. Stek Krainerpølser og tapaspølser Chistorra i panne eller i convectionovn på 130 °C i ca. 10 min. Del Krainerpølsene i passe biter.

Tre Krainerpølser og biter av omeletten på spidd. Server med salat og sorte oliven.

②. Focaccia

600 g hvetemel
3 dl vann
3 ss olje
1 ts salt pluss flaksalt til å strø på toppen
2 stilk rosmarin
2 ts tørrgjær
15 stk sorte oliven
2 fedd hvitløk
10 stk soltørkede tomater

Bland sammen 3 spiseskjeer olje, mel, salt og gjær. Ha i litt og litt av vannet og kna det sammen til en smidig deig. Skjær tomatene i biter og hvitløks-feddene i skiver. Bland oliven, tomater og hvitløk inn i deigen. Ha deigen i en bolle, dekk til og sett den til heving. Den skal omtrent doble seg i størrelse.

Kna deigen igjen. Legg den i en stor, firkantet ildfast form (du kan også steke det uten form). Deigen skal være omtrent 6 centimeter tykk. Dekk til og la den etterheve i ca. 20 minutter. Dypp fingrene i mel og lag små forsenkninger i deigen. Sett små kvister med rosmarin og noen oliven i hullene. Hell på sjenerøst med olje og dryss over flaksalt.

Stek brødet i ovnen på 180 °C i 30-35 minutter.

③. Fenalår med amadinepoteter og rømme til - helnorsk!

Til denne retten har vi brukt Gilde Birkebeiner Fenalår.

Krydre poteter med salt og pepper og ha over olivenolje. Bak i ovn på 200 °C i ca. en halv time. Dander på fat med bladpersille og kvernet pepper over. Server frisk rømme til.

④. Asparges surret med bacon

Til denne retten har vi brukt Gilde bacon i skiver.

Skyll aspargesene og skjær enden av dem. Samle dem i bunter med 3 i hver bunt og surr en skive bacon rundt hver bunt. Stek buntene i panne til baconet er gyllent og server mens de er varme.

⑤. Ovnsbakte cherrytomater med urter

Ovnsbakte cherrytomater med urter

400 g cherrytomat
4 båter hvitløk
1 ts flaksalt
6 stilk frisk timian

Smør en ildfast form med olje. Legg i tomatene. Fordel hvitløksbåter over og dryss på flaksalt. Legg på noen kvister timian. Sett tomatene inn i ovnen på 150 °C og stek dem - gjerne i 1-2 timer. Jo lenger de står, jo mer smak blir det.

"Hvor mange vakre tanker kan det ikke komme av et måltid"

Etienne Rey



TAPAS



Diablo tender med oliven, lime og quesadillas

Til denne retten har vi brukt Prior Diablo tender som er "indrefiletten" av kylling som er panert med spicy breading og stekt. Diablo tender er crispy på utsiden og saftig og mørk inni. Disse lekke kyllingbitene passer perfekt til tapas sammen med en dipsaus eller som her, med quesadilla. Server de også gjerne sammen med et par limebåter slik at gjestene kan dryppe noen limedråper over før de spiser.

Tilberedning: Diablo tender varmes fra frossen tilstand i friture på 180 °C i 3 minutter, eller i stekeovn med varmluft på 180 °C i 13 minutter.

Quesadillas:

8 tortilla
200 g ost
1 neve koriander
4 ss salsa

Smør 4 tortillaer med salsa, ha over ost og hakket koriander og legg over en tortilla på toppen. Stek de lett på begge sider i stekepanne og del de så opp i biter.

Tips: Dersom du ønsker en mindre krydret variant så kan du bruke Prior Crispy tender.



"There is no love sincerer
than the love of food."

George Bernard Shaw, irsk dramatiker

Krakowerpølse med focaccia og cole slaw

Til denne retten har vi brukt Gilde tapaspølse Krakower. Pølsen er deilig krydret med pepper, ingefær, koriander, karve og hvitløk. Den inneholder 79 % grovkvernet kjøtt og er en annerledes og velsmakende tapaspølse.

Tilberedning: Pølsene stekes i panne eller i convectionovn på 130 °C i ca. 10 min.

Cole slaw:

0,5 stk finstrimlet hvitkål
1 stk grovt revet stor gulrot
Litt purreløk og persille
1 stk eple i terninger
0,5 ss sennep, fransk
2 ss epl-sideddikk
1 ts salt
1 ts sukker
hvitpepper
2 dl crème fraiche
1 dl majones

Bland sammen crème fraiche og majones, rør i øvrige ingredienser.

Focaccia:

Se oppskrift side 12.



"Det finnes ikke noe slikt som en ganske god omelett!"

Fransk ordtak



Spansk omelett med salami-spyd

Til denne retten har vi brukt Prior omelettmix. Mix'en kan helles rett fra kannen og er klar til steking. Omelettmixen har en lekker gul farge og gjør at det er lett å lage omeletter i en fei.

På toppen har vi laget spyd med Gilde Salami Siliana. Denne salamien har en unik smak, den er krydret med spennende krydder og har et lekkert og rustikt utseende som gjør seg godt på tallerken og fat.

Spansk omelett:

- 4 stk poteter
- 1 stk løk
- 3 ss olivenolje
- 5 stk Prior Egg eller 250 g Prior omelettmix
- 1 ts salt
- ½ ts pepper

Skrell poteter og løk. Potetene skjæres i skiver og løken finhakknes. Ha oljen i stekepanna og surr potetene og løken til de blir myke. Fordel blandingen i små former eller i én stor. Visp sammen egg, salt og pepper og hell over.

Stekes på svak varme til omeletten stivner, ca. 10-12 minutter.



"Good food ends with good talk."
Geoffrey Neighor



1. Kyllingklubber

Til denne retten har vi brukt ferdig grillete Prior vingeklubber med BBQ-marinade, men du kan også bruke både vanlige vingeklubber eller lårklubber.

Tilberedning: Vingene varmes fra frossen tilstand i frityr på 180 °C i 6 minutter og 30 sekunder, eller fra opptint tilstand i convectionovn uten damp ved 225 °C i 8-10 minutter. Server gjerne med en dipsaus og noen sitronbåter.

2. Spareribs med glase og bønnesalat

1 kg Gilde spareribs
1 ss five spice powder (kinesisk krydderblanding)
4 ss søt soyasaus (ketjap manis)
4 ss soyasaus
1 ss frisk ingefær, finhakket
1 ss hvitløkspulver
1 ss chilipulver
1 ts salt

Bland sammen alle ingrediensene til glase og smør inn spareribsen godt.
Varm i ovn på 180-200 °C grader i 10-15 min.

3. Lam indrefilet med aprikoschutney

750 g Gilde indrefilet av lam
2 ss margarin eller olje
2 fedd hvitløk
rosmarin
ferske aprikoser
1 ts salt
½ ts pepper
200 g aprikossyltetøy
3 ss peanøttsmør
2 ss sitronsaft

Lag et snitt i fileten på langs. Legg noen biter aprikos i snittet. Skjær kjøttet i 2-3 cm biter og stikk de på spyd. Grill eller stek de i varm panne med olje eller smør. Mos hele aprikosene i kompotten med en gaffel. Bland i peanøttsmør, sitronsaft og smak til med pepper. Server sausen til lammespydene.

4. Carpaccio av kalv med rømmedressing

100 g Gilde Ekstra kalv indre- eller ytrefilet
50 g ruccula
2 ss frisk kjørvæl
½ ts salt
¼ ts pepper
2 ss olivenolje

Skjær kjøttet i tynne skiver. Anrett kjøttskivene fint på tallerken med ruccula og kjørvælsalaten i midten, krydre med nykvernet pepper, og dryss over litt salt. Ha litt god olivenolje over salaten og litt av rømmedressingene over kjøttet.

Rømmedressing:

2 dl lettrømme
1 stk rød chili uten frø
1 fedd hvitløk
1 ss finhakket frisk kjørvæl
1 ss sitronsaft eller limesaft
½ ts salt
¼ ts pepper

5. Diablo egg

Fylte egg har sin naturlige plass enten det er snakk om et koldtbord eller småretter til tapas. Eggene er enkle å lage, og passer godt når du skal lage mat til mange. Til denne retten har vi brukt Prior ferdige kokte egg. Prior kokte skrelte egg i lake er alltid perfekt kokt og er alltid laget av egg i størrelse M/L.

6 stk Prior kokte skrelte egg i lake
4 stk vårløk
2 ss majones
1 ts sitronsaft
noen dråper tabasco

Del eggene i to på langs. Ta ut plommene og bland dem med ingrediensene til fyllet. Smak til med krydder. Sett blandingen kaldt til det skal fylles tilbake i eggene. Pynt med bladpersille.



Tips om andre tapasretter!

Oliven:

Sorte, grønne, marinerte, fylte. Utrolig god og sunn småsnacks.

Nøtter:

Små skåler med ristede og salte nøtter av forskjellige slag - gjerne mandler også.

Manchego:

Ost fra La Mancha, laget av sauemelk og lagret i minst tre måneder, med en gylden farge og karakterrik smak.

Fetaost:

Lages av saue- eller geitemelk.

Taleggio:

Taleggio med aprikosbrød: Brød med innbakt tørket frukt er alltid godt til smaks-kraftige oster.

Soltørkede tomater:

Italiensk slager, med kraftig smak. Tomater tørket med skinnet på, gjerne med grovt havsalt.

Salater:

Blandet salat, tomatsalater med løk og oliven o.l.

Gorgonzola og sjampinjong:

Blåmuggost og stekt sopp er fantastisk godt sammen!

Tips om andre tapasretter!

Artisjokksalat:

Rensede artisjokker overhelles med olivenolje, persille og sitron.

Squash- og auberginesalat:

Stek skiver av squash og aubergine, og kok inn litt vineddik. Kapers passer godt til.

Ovnsbakte småpoteter og salt agurk:

Små potetbiter eller hele småpoteter, f.eks. Franske rattepoteter, ovnsbakes. Ha salt og presset sitron over, og nyt dem med salt agurk til.

Tomatsalat:

Stek tomatskiver og hell over litt balsamicoeddik. Server med brødkrutonger.

Bloody Oysters:

Hell litt kraftig Bloody Mary over østersen, og du har en finfin tapas.

Klippfiskpuré:

Kokt klippfisk eller annen salt fisk blandes med kokte poteter, hvitløk og olivenolje.

Hummer og purreløk:

Hummer stekt i olivenolje, og kokt purreløk ved siden av.

Ovnsbakt kveite:

Kveite krydres og bakes med olje. Annen hvit fisk kan også brukes. Server med ruculla.

Pannekake:

Serveres med rømme, løjrom, rødløk og dill.



Produktoversikt Tapaskonsept



Nortura
PROFF

Kontaktinfo Nortura Proff

EPD-nr.	Varenr.	Produkt	Fersk	Fryst	Vekt
Kjøttboller:					
2556694	472127	Gilde Kjøttboller med bacon stekt 13 g  		x	5,0 kg
2556660	472188	Gilde Kjøttboller av lam stekt 13 g  		x	5,0 kg
1761253	467187	Gilde Spanske kjøttboller stekt 17 g 		x	4,5 kg
1684612	472546	Gilde Kjøttboller stekt 17 g 		x	6,0 kg
1581735	375553	Prior Kylling kjøttboller stekt 20 g 		x	5,0 kg
Pølser:					
2556413	465877	Gilde Tapaspølse Chistorra ca 20 g  		x	4,0 kg
2556504	465867	Gilde Tapaspølse Krakower ca 20 g  		x	4,0 kg
1061365	465577	Gilde Tapas chillipølse 20 g 		x	2,0 kg
2431138	465958	Gilde Urøkt bratwurst 75 g  		x	4,5 kg
2556355	465077	Gilde Kratnerpølse 75 g  		x	4,5 kg
1582782	5557	Prior Spansk Chorizopølse 110 g 		x	5 x 1 kg
Kyllingprodukter:					
1582824	375568	Prior Kylling lårklubber BBQ grilllet 70-80 g 		x	5,0 kg
1582857	375571	Prior Kylling vingeklubber BBQ grilllet 25-40 g 		x	5,0 kg
1763622	375712	Prior Diablo tender stekt 35-40 g 		x	5,0 kg
1579614	375327	Prior Crispy tender stekt 36-37 g 		x	5,0 kg
Eggprodukter:					
656561	376135	Prior Kokte skrelte egg 1 lake, str M/L 	x		3,7 kg
1761592	376099	Prior Omelettmix 		x	4 x 2,5 kg
1761584	376098	Prior Omelettmix 		x	2x5 kg
2409738	393401	Prior Omelettmix  		x	5,0 kg
Spekemat:					
2082600	463255	St. Kristina spekeskinke skivet	x		0,2 kg
2082626	463251	St. Kristina spekeskinke presset i bit	x		1,9-2,5 kg
2493922	477291	Gilde Salami Siliana skivet 	x		500 g
2168387	463518	Gilde Birkebeiner Fenalår skivet	x		500 g
Kjøtt:					
1981125	453607	Gilde Lam indrefilet		x	400 g
638403	430341	Gilde Bacon skivet	x		1,8 kg
2105082	469027	Gilde Spareribs kocht		x	4,0 kg
203778	436310	Gilde Ekstra Kalv ytrefilet	x		1,8 kg

Nortura PROFF er en offensiv og innovativ leverandør som er der for å bistå våre kunder med å tilby det beste av det som finnes på det norske markedet. Vi strekker oss langt for å tilby det unike, det trygge og ikke minst den beste kvaliteten på både ferskt rødt- og hvitt kjøtt, bearbejdede produkter, egg- og eggprodukter.

Vi har god matfaglig kompetanse, og står klare til å veilede og inspirere dere, og gir gode råd om produktvalg tilpasset ditt behov. Vårt faglig dyktige salgssapparat er representert over hele landet.

Nøl ikke med å ta kontakt med din lokale konsulent – det kan lønne seg.

Kontaktpersoner Nortura PROFF:

Våre salgskontor er lokalisert over hele landet og har disse felles telefonnumrene:

Salgskontor Sør-, Øst- og Vest Norge - tlf. 815 815 44
Salgskontor Nord- og Midt Norge - tlf. 815 220 85

Vidar Nilsen

Regionssjef Salg - Øst
Mobil: 959 32 369
e-post: vidar.nilsen@nortura.no

Per Ove Jakobsen

Regionssjef Salg - Nord
Mobil: 480 08 412
e-post: per-ove.jakobsen@nortura.no

Ove Jarland Røed

Regionssjef Salg - Vest
Mobil: 917 61 903
e-post: ove.jarland.roed@nortura.no

Kåre Storevik

Nasjonalt Salgssjef Storkjøkken
Mobil: 950 41 646
e-post: kaare.storevik@nortura.no



"Når maten er spist, er måltidet gjort,
enten det er lite eller stort."

Dansk ordtak