

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 kjøll 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 sitruskall.

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
Champagne eller musserende vin	5 ss
Krydderbrødkrutonger	
Stjerneanis malt	2 ts
Kanel malt	2 ts
Kardemomme malt	2 ts
Ingefær malt	2 ts

Sitronverbenasukker

Tykkmelkspudding

Sabayonne

Krydderbrødkrutonger

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