

# Pikant piknik

LA VÅREN INSPIRERE TIL EN PIKNIK MED VENNER. Fyll bordet med smakfulle retter som kompletterer hverandre, og nyt!

OPPSKRIFTER: TINA BESTER FOTO: CRAIG FRASER / LIVING INSIDE  
BEARBEIDET AV: EVA HØYDALSVIK

På bordet:

Salat Nicoise

Hjemmelaget sitronlimonade

Tarte tatin med rødbeter og geitost

Avkjølt agurksuppe

Italiensk baguette

Mascarponekrem med vaniljefiken på hjertekjeks

Carpaccio med ruccola og parmesan

Alle oppskriftene er nok til 8 personer som del av et koldtbord.



Noen kinesiske lamper skaper piknikstemning på et blunk, om du er ute eller inne. Noen sukkertøyfargede striper er enkel og fin bordpynt, men når alt kommer til alt handler en vellykket piknik om hva du serverer. Lemonade er alltid en vinner.

## Salat Nicoise

20 små poteter  
200 g asparges  
50 g ruccola  
50 g babyspinat  
50 g tunfiskfilet  
6 egg  
12 cherrytomater  
2 vårløk

### VINAIGRETTE

1 ¼ dl eplesidereddik  
2 ½ dl olivenolje  
1 fedd hvitløk  
1 ts bonning  
salt og pepper

Kok potetene i lettsaltet vann i 15 minutter, til de er møre. Del dem i to, vend i litt olje og ha på salt og pepper. Kok eggene i 6-8 minutter, avhengig av hvor store de er. De skal så vidt være kardkokte, med litt smil i plommen. Kok aspargesen i 2 minutter, vend i litt olje, og strø over havsalt og pepper. Stek tunfisken i en svært varm panne, 2 minutter på hver side, og skjær i tynne skiver. del skivene i passe store biter. Del tomatene i 2 og eggene i båter. Legg ruccola og spinat på et stort serveringsfat, dander så over poteter, asparges, tunfisk, tomater og egg. Finhakk vårløk og strø over. Hell over vinaigretten til slutt.



## Hjemmelaget sitronlimonade

15 sitroner  
160 g sukker

Press sitronene og mål opp ½ liter saft. Ha i en kasserolle med sukker og varm opp, men la ikke blandingen koke — da får du smak av syltetøy. Når sukkeret er oppløst, lar du saften avkjøle. Bland opp med vann etter smak og server med isbiter.



## Tarte tatin med rødbeter og chevre

1 ferdig paibunn  
5 ferske rødbeter  
4 ss balsamicoeddik  
50 g smør  
1 ss sukker  
200 g chevre  
litt ruccola  
salt og pepper

Ferdig paibunn får du kjøpt i de fleste butikker, om du ikke lager din egen. Sett ovnen på 180 grader. Kok rødbetene i lettsaltet vann i 5 minutter, så de blir møre. Del i skiver på 1/2 cm. Avkjøl. Smelt smør i en kjele og rør inn balsamico- eddik. Ha i rødbetene og la koke til det bare er litt væske igjen i kjelen og rødbetene er karamelliserte. Legg rødbetene i en paiform og ha paideigen over. Dytt deig ned langs siden. Stek i 25 minutter, til deigen er gyllen. Avkjøl litt før du hvelver paien over på en trefjøl for servering. Ha over smuler av chevre, en neve ruccola, salt og pepper.

## Carpaccio med ruccola og parmesan

1 kg biffkjøtt  
50 g ruccola  
100 g parmesan  
20 store kapers  
olivenolje  
salt og pepper

Legg kjøttet i fryseren over natten, da blir det enkelt å skjære i tynne, tynne skiver. Alternativt kan du spørre i ferskvaredisken om de vil gjøre det for deg. Bruk en svært skarp kniv, og skjær det frosne kjøttet supertynt. Legg skivene på en serveringstallerken, legg ruccola oppå og topp med store biter parmesan. Bruk en osthøvel til å skjære av fine biter. Legg på kapers — de store finner du i delikatessebutikker, men små går helt fint — og hell over litt olivenolje. Salt og pepper til slutt.



2 lange baguetter  
 bakt halloumi  
 bakt paprika  
 marinerte artisjokker  
 ruccola  
 chilimajones  
 olivenolje  
 salt og pepper

MARINERT ARTISJOKK  
 6 hermetiserte artisjokkhjerter  
 1 fedd hvitløk  
 salt og pepper  
 olje

BAKT PAPIKA  
 1 rød paprika  
 olje

BAKT HALLOUMI  
 200 g halloumi  
 2 ss hvetemel  
 olje

CHILIMAJONES  
 2 eggeplommer  
 2 ts eplesidereddik  
 7 ½ dl nøytral olje  
 1 ts chilipaste

## Italiensk baguette

En baguette med typiske italienske antipasto-delikatesser smaker friskt og godt — særlig om du lager antipastoen selv, da helst noen dager før. Det enklere alternativet er å kjøpe dem ferdig.

Mariner artisjokkhjertene i litt olje sammen med et finhakket hvitløksfedd, salt og pepper natten over. Sett ovnen på 180 grader, del paprikaen i to og fjern frøene. Legg halvene på et stekebrett, hell over litt olje og bak i 40 minutter. Snu dem etter halv tid. Ha dem over i en bolle med kaldt vann, dra av skinnen og skjær paprikaen i smale strimler. Du kan alternativt kjøpe ferdigmarinert paprika på glass, men gjør du først jobben, kan du godt lage flere og oppbevare dem på glass med olje eller lettsaltet vann. Halloumi er en tyrkisk ost, du finner den i velassorterte butikker. Del osten i skiver, og dypp hver skive i litt hvetemel. Stek dem i litt olje så de får farge, omtrent 30 sekunder på hver side. Rør sammen eggeplommer og eddik, og tilsett oljen i en tynn, tynn stråle mens du pisker hele tiden. Rør inn chilipastaen til slutt. Du kan eventuelt bruke chilipulver. Del baguetten i to midt på, men ikke skjær helt gjennom. Smør chilimajones på hver side, og dytt inn så mye du greier av artisjokker, paprika, halloumi og ruccola. Del gjerne baguetten i fine porsjonsbiter, og server resten av chilimajonesen ved siden av til de som liker det sterkt.

## Mascarponekrem og vaniljefiken på hjertekjeks

4 fiken  
2 ss sukker  
2 ss vann  
½ vaniljestang  
125 g kremost  
125 g mascarpone  
1 ts melis

HJERTEKJEKS  
200 g smør  
100 g melis  
2 eggeplommer  
2 ts vaniljesukker  
250 g hvitemel

Rør smør og melis hvitt, rør inn en og en eggeplomme. Ha i vaniljesukker og mel. Legg deigen i kjøleskapet i minst 1 time. Sett ovnen på 160 grader. Rull deigen ut på et melet arbeidsbord og stikk ut hjerter. Legg dem på bakepapir og stek i 15 minutter. Hvis de flyter ut under steking, kan du stikke ut hjertene på nytt, med en gang du tar dem ut av ovnen. Avkjøl. Øk varmen på ovnen til 180 grader. Del vaniljestangen i to på langs og skrap ut frøene fra ene halvdel. Ha i en kasserolle med sukker og vann, og kok til sukkeret har smeltet. Del fikenene i to og legg dem på et stekebrett med innsiden opp. Hell over vaniljesirupen og stek i 10 minutter. Avkjøl, og ta vare på sirupen fra stekebrettet. Rør sammen kremost, mascarpone, melis og vaniljefrøene fra den andre halve stangen. Ta ut 8 kjeks, legg en halv fiken på hver sammen med en generøs klatt med mascarponekrem. Hell over litt sirup.



## Avkjølt agurksuppe

1 agurk  
2 ½ dl matfløte  
2 ½ dl yoghurt naturell  
2 ts epl-sidedreddik  
¼ bunt fersk koriander  
1 fedd hvitløk  
salt og pepper

Ha alle ingrediensene i en blender og kjør til en fin suppe. Smak til og server avkjølt, gjerne i porsjonsbeholdere — syltetøyglass er en morsom idé.