

OPPSKRIFTER FRA VÅR EGEN  
URTEGÅRD



*Santa Maria*



# SOLSTENKET SVINEFILET

4 PERS. ELLER KOLDBORD TIL 10 PERS.

- **600–800 g svinefilet, renskåret**
- **1 ss smør eller olivenolje**

Marinade 1:

- **6 dl vann**
- **1 dl grovsalt**
- **2 ss Santa Maria rosmarin**
- **4 hvitløksfedd**
- **2 sitroner i skiver**

Marinade 2:

- **Revet skall og saft av 2 sitroner**
- **1,5 dl olivenolje**
- **2 hvitløksfedd, presset**
- **2 kvister frisk rosmarin, finhakket**
- **Sort pepper, nymalt**

Sett ovnen på 200°C. Brun kjøttet i en stekepanne. Legg fileten i en ildfast form. Når steketermometeret viser 65°C, etter ca. 25 minutter, er kjøttet ferdig. Kok i mellomtiden opp ingrediensene til marinade 1 i en kjele. La den kjøle. Legg den avkjølte svinefileten i marinade 1, dekk til og oppbevar den i kjøleskapet over natten eller i ca. 12 timer. Skjær fileten i helt tynne skiver med en skarp kniv. Legg opp skivene på et fat. Bland ingrediensene til marinade 2 og hell den over svinefileten. La den stå og trekke noen timer før servering. (Bruk gjerne et zestjern til å rive sitronskall med). Pynt med noen rosmarinkvister og sitronbåter.

# POTETSALAT FRA EGEN HAGE

4 PERS. ELLER KOLDBORD TIL 10 PERS.

- 1 kg kokte poteter, kalde, (fast type/sort)
- 1 rødt eple, skåret i terninger
- 1/4 purreløk, skåret i ringer

Dressing:

- Revet skall og saft av 1 sitron
- 1 potte frisk dill
- 2 ss skånsk sennep
- 2 ss dijonsennep
- 1,5 dl olje
- 1,5 ts salt
- 1/2 ss Santa Maria estragon
- 1 ts Santa Maria sort pepper

Skjær potetene i terninger. Kjerne ut eplet og skjær det i terninger. Skyll purreløken og skjær den i tynne ringer. Riv skallet av sitronen og press ut saften. Bland alle ingrediensene til dressingen og hell den over potetene. Bland forsiktig. Salaten blir best om den får stå noen timer før den serveres.

*Tips! 1 ts tørkede urter tilsvarer ca. 1 dl friske, hakkede urter.*

# SALSA VERDE À LA VEKSTHUSET

4 PERSONER

- 1 boks ruccola
- 1 potte frisk basilikum
- 1 potte bladpersille
- 1 ss Santa Maria persilade
- 2 ss Santa Maria kapers
- 1 hvitløksfedd
- 1/2 ts Santa Maria hvit pepper
- 2 ss matolje
- 1/2 dl vann
- 1 boks crème fraiche

Bland alle ingrediensene, unntatt crème fraiche, i en hurtigmikser til en fin masse. Rør deretter crème fraiche inn i urtesausen. Serveres kald.

*Tips! Varier din Salsa Verde. Utelukk matolje og vann så får du en god dippsaus eller ett kryddersmør i lettvariant.*

# URTEMARINERTE GRØNNSAKER

4–5 PERSONER

- 1 aubergine, skåret i skiver
- 1 squash, skåret i skiver
- 1 paprika, skåret i strimler
- 1 bunt grønn asparges

Marinade:

- 1/2 dl balsamicoeddik
- 1 dl olivenolje
- 1 hvitløksfedd, presset
- 1 ts Santa Maria basilikum
- 1 ts Santa Maria oregano
- 1 ts Santa Maria estragon

- 1/2 ts Santa Maria sort pepper, nymalt
- 1/2 ts salt

Dryss litt salt over aubergineskivene og la dem hvile i ca. 5 minutter. Grill eller stek aubergine, squash, paprika og asparges.

Bland sammen alle ingrediensene til marinaden. Hell den over de varme grønnsakene. La dem ligge i marinaden i ca. 1 time. Grønnsakene kan tilberedes dagen i forveien.



# GÅRDENS PÆREPIZZA

4 SMÅ PIZZAER

## Deig

- 1/4 pakke gjær (fersk/tørr)
- 1/2 ts salt
- 1 ts honning
- 2 dl vann
- 2 ss melk
- 2 ss olivenolje
- 5 dl hvetemel

## Fyll

- 400 g Roquefort/Normanna
- 5–6 pærer
- Olje til pensling
- 1 klype Santa Maria timian
- 1 klype Santa Maria rosmarin

- 1 klype Santa Maria sar
- Santa Maria sort pepper
- Salt

Lag deigen og la den stå til heving i ca. 30 minutter. Skjær pærene i tynne skiver på langs. Skall og kjernehus skal være med. Del deigen i fire emner og kjevle ut til pizzaer. Deigen skal ikke heve igjen. Legg på et smurt stekebrett og pensle deigen med litt olje før pærene legges på. Dryss urtekrydrene over pæren. Salte og pepe etter smak med Santa Maria krydderkvener. Smuldre til slutt blåmuggosten over pizzaene. Stekes på 225°C i ca. 7 minutter.





# SALVIEDUFTENDE TUNFISKCANNELONI

4 PERS. ELLER KOLDTBORD TIL 10 PERS.

- 12 ferske lasagneplater, 250 g
- 1 boks tunfisk, 275 g (i vann)
- 1 ss Santa Maria pastakrydder
- 2 dl ricottaost
- 1 dl parmesanost, revet

Tomat- og salviesaus:

- 1 ss olivenolje
- 1 løk, finhakket
- 500 g hakkede tomater
- 1 ts Santa Maria hvitløkspulver
- 1,5 ts Santa Maria salvie
- 1/2 ss sukker

- 1/2 ts Santa Maria sort pepper, malt
- 1/2 ts salt

Bland tunfisk, pastakrydder, ricottaost og parmesanost til en røre. Legg fyllet på lasagneplatene og rull dem sammen. Fres løken i olivenolje uten at den tar farge. Tilsett tomater og smak til med krydder. La det småkoke i ca. 5 minutter. Legg cannelonirullene i en smurt ildfast form. Hell over tomat-sausen. Riv litt parmesanost på toppen. Gratiner ved 175°C i ca. 15 minutter.