

UKENS SMAKER

Risotto varmrøktlaks

Saftig · Kremet · Urter



1

Langs Trøndelagskysten er det tusenvis av øyer, holmer og skjær. Vest for innseilingen til Trondheimsfjorden ligger Frøya med tradisjonsrike fiskersamfunn og nyskapende havbruksmiljø.

Det er her Garnviks røkeri utvikler sine produkter. For gründer Vidar Garnvik begynte det hele som en hobby. I 2014 tok han steget fullt ut og etablerte Garnviks røkeri i garasjen. Allerede i 2015 var røkeriet i garasjen blitt for lite og Vidar fikk leie produksjonslokalene der han selv jobbet som tenåring – og møtte kona Heidi. Suksessen var et faktum!

Kokkeløren®

UKENS SMAKER



1



2



3

Forvarm ovnen til 200°C varmluftfunksjon Bryt den varmrøkt laksen opp i flak med hendene og la den ligge i romtemperatur.

Finhakk sjalottløk.

Obs. sjekk at du bruker rett kyllingkraft, da det er kyllingkraft på to retter denne uken. Ha kyllingkraften og 2 dl vann i en kjele (stor familieklasse tilsetter 2 pakker kyllingkraft og totalt 4 dl vann). Gi dette et oppkok.

Ha i 1 ss stekeolje og risottorisen i en kjele. Stek dette under omrøring i ca. 1 minutt. Ha i sjalottløken og stek videre til den har blitt blank, ca. 1 minutt. Ha på hvitvin og kok i et par minutter til nesten fordampet



4



5



6

Ha på kyllingkraften. Kok dette på medium plus varme i ca. 20 minutter. Rør med jevne mellomrom med en slikkepott.

Mens risottoen koker, legg brokkolini på stekebrett, ha på olje og salt. Stek i 10 minutter.

Etter 20 minutter tilsett kremost og rør godt inn. Smak til med salt og nykvernet sort pepper.

TAKK FOR AT DU STØTTER LOKALE PRODUSENTER SOM ER
LIDENSKAPELIG OPPTATT AV Å LEVERE INGREDIENSER AV HØY KVALITET



7

Kutt brokkolinistilken i ca.
1 cm tykke biter.



8

Til servering trenger
du risotto, gressløk-
olje, varmrøkt laks og
brokkolini.



9

Ha risotto på en flat
tallerken. Strø over stekt
brokkolini. Fordel den
røkte laksen pent utover.
Dryss gressløkoljen utover.

Ha en smaksrik middag!

Tips og Triks

HVIS DU ØNSKER EN
VARMERE TEMPERATUR
PÅ LAKSEN KAN DEN
VARMES ET PAR
MINUTTER I OVNEN PÅ
180°C.

Sommeliereren Sara Døscher anbefaler:

*"Det aller viktigste er at drikken
passer til maten, og til denne
retten synes jeg godt øl passer aller
best. Jeg anbefaler weissbier eller
blonde – to øltyper som er friske
og leskende, men samtidig har nok
smak og fylde til å matche både
kremet og røkt."*

INGREDIENSER



VARMRØKT LAKS FRA GARNVIK, RISOTTORIS,
KYLINGKRAFT FRA SALSUS, KREMOST, SJALOTTLØK,
KOKKELØRENS GRESSLØKOLJE, HVITVIN, BROKKOLINI

NB. Vi anbefaler å skylle alle grønnsaker før bruk

Du trenger

SKJÆREBRETT OG
SKJÆREBRETT AV PLAST
TIL FISKEN, KNIV, TO KJELER,
STEKEPANNE, SIL, ØSE OG
SLIKKEPOTT.

Allergener

MELK, SULFITT, FISK

Kokken Tore sier

*"Myk kremost, varmrøkt laks
og gressløk i skjønn harmoni!"*

Din tilbakemelding

Skann QR-koden og gi
din vurdering av retten!
Bli med i trekningen av en
hyggelig premie :)



Lages på cirka
35 min

Kokkeløren[®]

Vanskelighet
● ● ○

FLAVORS OF THE WEEK

Risotto hot smoked salmon

Juicy · Creamy · Herbs



1

Along the Trøndelag coast there are thousands of islands, islets and reefs. To the west of the entrance to the Trondheimsfjord lies Frøya with a traditional fishing community and an innovative aquaculture environment.

This is where Garnvik's smokehouse develops its products. For entrepreneur Vidar Garnvik, it all started as a hobby. In 2014, he took the plunge and established Garnvik's smokehouse in the garage. Already in 2015, the smokehouse in the garage had become too small and Vidar was able to rent the production premises where he himself worked as a teenager - and met his wife Heidi. The success was a fact!

Kokkeløren®

FLAVORS OF THE WEEK



1

Preheat the oven to 200°C hot air function Break the hot smoked salmon into flakes with your hands and leave it at room temperature.
Finely chop shallots.



2

Note check that you are using the right chicken stock, as there is chicken stock in two dishes this week. Put the chicken stock and 2 dl of water in a saucepan (large family box adds 2 packs of chicken stock and a total of 4 dl of water). Give this a boil.



3

Put 1 tablespoon of cooking oil and the risotto rice in a pot. Fry this while stirring for approx. 1 minute. Add the shallot and cook until it has become glossy, approx. 1 minute. Add white wine and cook for a couple of minutes until almost evaporated.



4

Put on the chicken stock. Cook this on medium plus heat for approx. 20 minutes. Stir periodically with a spatula.



5

While the risotto is cooking, put the broccolini on a baking tray, add oil and salt. Bake for 10 minutes.



6

After 20 minutes, add cream cheese and stir well. Season with salt and freshly ground black pepper.

THANK YOU FOR SUPPORTING LOCAL PRODUCERS WHO ARE
PASSIONATE ABOUT PROVIDING HIGH QUALITY INGREDIENTS



7

Cut the broccoli stalk into approx. 1 cm thick pieces.



8

For serving, you need risotto, chive oil, hot smoked salmon and broccolini.



9

Put the risotto on a flat plate. Sprinkle over roasted broccolini. Distribute the smoked salmon evenly. Sprinkle the chive oil over.

Have a tasty dinner!

Tips og Tricks

IF YOU WANT A WARMER TEMPERATURE FOR THE SALMON, IT CAN BE HEATED FOR A COUPLE OF MINUTES IN THE OVEN AT 180°C.

Sommelier Sara Døscher recommends:

"The most important thing is that the drink matches the food, and for this dish I think good beer goes best. I recommend weissbier or blonde - two types of beer that are fresh and refreshing, but at the same time have enough flavor and body to match both the creaminess and the smoke."

INGREDIENTS



HOT SMOKED SALMON FROM GARNVIK, RISOTTO RICE,
CHICKEN STOCK FROM SALSA, CREAM CHEESE, SHALLOTS,
KOKKELØREN'S CHIVE OIL, WHITE WINE, BROCCOLI

NB. We recommend rinsing all vegetables before use

You'll need

CUTTING BOARD AND PLASTIC
CUTTING BOARD FOR THE FISH,
KNIFE, TWO POTS, FRYING PAN,
STRAINER, LADLE AND SPATULA

Allergens

MILK, SULPHITE, FISH

Chef Tore says

*"Soft cream cheese, hot
smoked salmon and chives in
beautiful harmony"*

Your feedback

Scan the QR code and
give your assessment of
the dish! Join the draw
for a nice prize :)



Made in approx
35 min

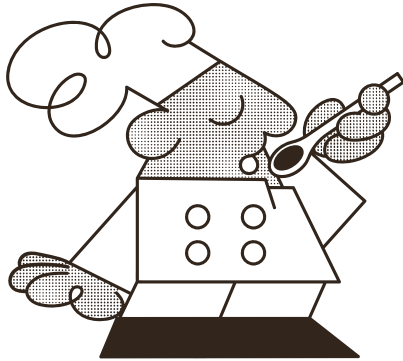
Kokkeløren®

Difficulty
● ● ○

UKENS SMAKER

Tom Yum Gai Suppe

Thai · Kylling · Harmoni



2

Smaker fra Thailand står høyt i kurs for vår kjøkkensjef Tore, og resten av gjengen på Kokkeløren. Siden vi er så glade i det thailandske kjøkken, la oss skrive noe ord om hva som kjennetegner nettopp det.

Ikke overraskende er det mange og kraftige smaker, gjerne med litt spice, som går igjen i beskrivelsen av retter fra Thailand. Matlaging fra Thailand blir sammenliknet med det å komponere musikk, hvor du må jobbe med mange ulike akkorder for å skape et harmonisk resultat som gir nytelse. Akkurat slik har Tore jobbet med mange ulike elementer som syre, sødme, salt og umami for å gi deg nytelse og harmoni for ganen i denne thaisuppen med kylling. Velbekomme!

Kokkeløren®

UKENS SMAKER



1

Kutt kylling i biter på ca 3x3 cm. Sett på vann til koking av nudler.



2

Skrell og kutt sjalottløk i tynne skiver, kutt galangal i tykke skiver, (se tips og triks) del chili i to på langs og skrap ut og kast frøene. Bank sitrongress og kutt i 4, riv ut stilken i midten på kaffirlimebladene.

◀ Se hvordan Tore prepper grønnsakene her: QR-kode



3

Obs. sjekk at du tar rett type kyllingkraft. Ha kyllingkraft fra Gårdsand i en kjele og tilsett 5 dl vann (matkasse str. stor familie tar 2 bokser kyllingkraft og 10 dl vann) Tilsett i kjelen, kylling, sjalottløk, galangal, chili, sitrongress og kaffirlime-bladene. Kok opp og la dette trekke rett under kokepunktet i 5 min.



4

Mens suppen trekker, kutt av og kast den nederste cm av shimegi soppen. Kutt cherrytomat i 4 båter, finhakk stilken og grovhakk bladene på koriander.



5

Se: tips og triks. Når suppen har trukket i 5 minutter, ha i sopp og tom yum gai-saus, kok opp, og la trekke videre rett under kokepunktet i 5 minutter.



6

Tilsett cherrytomat og la trekke videre mens du koker nudler. Smak til med salt.

TAKK FOR AT DU STØTTER LOKALE PRODUSENTER SOM ER LIDENSKAPELIG
OPPTATT AV Å LEVERE INGREDIENSER AV HØY KVALITET



7

Kok nudlene i 2 minutter.
Sil av.



8

Til servering trenger du,
tom yum gai suppe, nudler
og koriander.



9

Legg nudler i en dyp
suppeskål, øs over
suppe, ha på koriander.
Kaffirlimeblader,
sitrongress, chili og
galangal er ikke ment til
å spise kun gi smak til
suppen. Plukk de ut etter
hvert som du spiser.
Resten av ingrediensene
skal spises.

Ha en smaksrik middag!

Tips og Triks

HER KAN DU DROPPE CHILI FOR
EN LITT MINDRE SPICY SUPPE,
ØNSKER DU EKSTRA SPICY
KUTTER DU CHILIEN I TYNNE
SKIVER OG TAR MED FRØENE.
SUPPEN ER NOE SPICY I SEG SELV
PÅ GRUNN AV CHILI I TOMYUM GAI
SAUSEN.

DU KAN TA AV KRAFT OG KOKE
EN LITEN PORSJON TIL BARNÅ PÅ
SIDEN UTEN TOM YUM GAI-SAUS.

Drikketips:

*"Riesling, riesling, riesling! Denne
hvitvinsdruen er en kameleon og
kommer i mange utgaver: hvitvinene
varierer fra knusktørre til dessertsøte.
Med så mye smak og spice trenger du
en halvtørr variant. Med det menes en
vin som smaker både tørt og søtt på en
gang. Vinens lette sødme balanserer det
sterke i maten og gjør kombinasjonen
til sann ganefryd. Chile har mange
gode varianter, det samme har Pfalz-
regionen i Tyskland"*

INGREDIENSER



UTBEINET KYLLINGLÅR FRA GÅRDSAND, KYLLINGKRAFT FRA GÅRDSAND, SJALOTTLØK, THAI CHILI, SITRONGRESS, GALANGAL, KAFFIRLIMEBLADER, SHIMEGI SOPP, CHERRYTOMAT, KOKKELØRENS TOM YUM GAI-SAUS, SOMEN NUDLER, KORIANDER

NB. Vi anbefaler å skylle alle grønnsaker før bruk

Du trenger

SKJÆREBRETT, KNIV,
SKJÆREBRETT AV PLAST TIL
KYLLING, 2 KJELER, DL MÅL, SIL

Allergener

FISK, HVETE,
SOYA, SKALLDYR

Kan inneholde spor av melk

Tore sier

*"En nydelig og aromatisk
kyllingsuppe fra Thailand"*

Din tilbakemelding

Skann QR-koden og gi
din vurdering av retten!
Spre ordet og spre
matglede :)



Lages på cirka
30 min

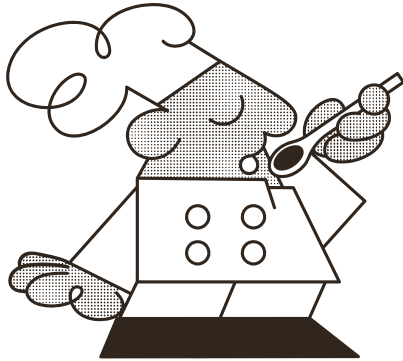
Kokkeløren®

Vanskelighet
● ● ○

FLAVORS OF THE WEEK

Tom Yum Gai Soup

Thai · Chicken · Harmony



2

Flavors from Thailand are highly valued by our head chef Tore, and the rest of the team at Kokkeløren. Since we are so fond of Thai cuisine,

let's write a few words about what exactly characterizes it. Not surprisingly, there are many strong flavours, preferably with a little spice, which are repeated in the description of dishes from Thailand.

Cooking from Thailand is compared to composing music, where you have to work with many different chords to create a harmonious result that gives pleasure. Just like that, Tore has worked with many different elements such as acid, sweetness, salt and umami to give you pleasure and harmony for the palate in this Thai soup with chicken.

You're welcome!

Kokkeløren®

FLAVORS OF THE WEEK



1

Cut chicken into pieces of approx. 3x3 cm. Put on water for cooking noodles.



2

Peel and cut the shallot into thin slices, cut the galangal into thick slices, (see tips and tricks) cut the chilli in half lengthwise and scrape out and discard the seeds. Pound lemongrass and cut into 4, tear out the stem in the middle of the kaffir lime leaves.
◀ See how Tore prepares the vegetables here: QR code



3

Note check that you are taking the right type of chicken stock. Put chicken stock from Gårdsand in a saucepan and add 5 dl of water (food box size for a large family takes 2 cans of chicken stock and 10 dl of water) Add to the saucepan, chicken, shallots, galangal, chilli, lemongrass and kaffir lime leaves. Bring to the boil and let this simmer just below the boiling point for 5 minutes.



4

While the soup is simmering, cut off and discard the bottom cm of the shimegi mushroom. Cut cherry tomatoes into 4 wedges, finely chop the stem and coarsely chop the coriander leaves.



5

See: tips and tricks. When the soup has simmered for 5 minutes, add mushrooms and empty yum gai sauce, bring to the boil, and leave to simmer just below the boiling point for 5 minutes.



6

Add the cherry tomatoes and leave to infuse while you cook the noodles. Season to taste with salt.

THANK YOU FOR SUPPORTING LOCAL PRODUCERS WHO ARE PASSIONATE ABOUT PROVIDING HIGH QUALITY INGREDIENTS



7

Boil the noodles for 2 minutes. Strain off.



8

To serve, you need tom yum gai soup, noodles and coriander.



9

Place noodles in a deep soup bowl, ladle over soup, top with coriander. Kaffir lime leaves, lemon grass, chilli and galangal are not meant to be eaten, only add flavor to the soup. Pick them out as you eat. The rest of the ingredients must be eaten.

Have a tasty dinner!

Tips og Tricks

HERE YOU CAN DROP THE CHILLI FOR A SLIGHTLY LESS SPICY SOUP, IF YOU WANT IT EXTRA SPICY, CUT THE CHILLI INTO THIN SLICES AND TAKE THE SEEDS WITH YOU. THE SOUP IS SOMEWHAT SPICY IN ITSELF DUE TO THE CHILLI IN THE TOMYUM GAI SAUCE.

YOU CAN REDUCE THE POWER AND COOK A SMALL PORTION FOR THE CHILDREN ON THE SIDE

Drink tips:

"Riesling, Riesling, Riesling! This white wine grape is a chameleon and comes in many versions: the white wines vary from crisp dry to dessert sweet. With so much flavor and spice, you need a semi-dry version. By that is meant a wine that tastes both dry and sweet at the same time. The light sweetness of the wine balances the strength of the food and makes the combination a real delight for the palate. Chile has many good varieties, as does the Palatinate region in Germany"

INGREDIENTS



UTBEINET KYLLINGLÅR FRA GÅRDSAND, KYLLINGKRAFT FRA GÅRDSAND, SJALOTTLØK, THAI CHILI, SITROGRESS, GALANGAL, KAFFIRLIMEBLADER, SHIMEGI SOPP, CHERRYTOMAT, KOKKELØRENS TOM YUM GAI-SAUS, SOMEN NUDLER, KORIANDER

NB. We recommend rinsing all vegetables before use

You'll need

CUTTING BOARD, KNIFE, PLASTIC CUTTING BOARD FOR CHICKEN, 2 POTS, DL MEASURE, STRAINER

Allergens

FISH, WHEAT,
SOY, SHELLFISH

May contain traces of milk

Tone says

"A lovely and aromatic chicken soup from Thailand"

Your feedback

Scan the QR code and give your assessment of the dish! Spread the word and spread food pleasure :)



Made in approx
30 min

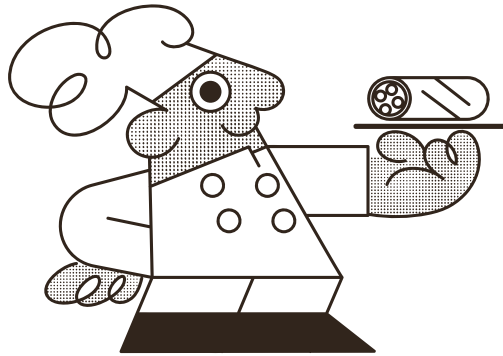
Kokkeløren®

Difficulty
● ● ○

UKENS SMAKER

Kokkelørens Burrito

Salsa · Svin · Saftig



3

Burrito betyr «lite esel» på spansk. Noen tror navnet refererer til byltene eslene bærer da de kan minne om store burritoer. Den moderne burritoen er sagt å stamme fra det mexicanske samfunnet i USA.

Kokkeløren®

UKENS SMAKER



1

Forvarm ovnen til 220°C varmluftfunksjon med overvarme. Kutt paprika og rødløk i tynne strimler. Hell ut vannet fra maisboksen



2

Ha løk, paprika og mais på et stekebrett. Ha på 2 ss stekeolje, salt og nykvernet sort pepper og bland godt. Stek i ovnen i ca. 10 minutter.



3

Ha 2 ss stekeolje i en varm stekepanne. Ha i svinekjøttdeig og stek til den er brunet og gjennomstekt. Ha på tacopasten og bland godt.



4

Varm lefsene som anvist på pakken. Vi synes steking i pannen blir best.

TAKK FOR AT DU STØTTER LOKALE PRODUSENTER SOM ER LIDENSKAPELIG
OPPTATT AV Å LEVERE INGREDIENSER AV HØY KVALITET



5

Til servering trenger du
svinekjøttdeig, bakte
grønnsaker, Salsa Roja,
Rørosrømme og lefsen.



6

Fyll lefsa med godsakene
og rull sammen. Server
eventuelt Rørosrømme ved
siden av.

Ha en smaksrik middag!

Tips og Triks

**DENNE RETTEN PASSER
PERFEKT DAGEN ETTER
HVIS DET BLIR NOEN
RESTER.**

Vår hus-sommelier Emelie anbefaler:

"Det finnes mange varianter av drikker og stiler som vil fungere flott med denne retten. Men, siden vi smaksmessig er i Mexico og vi på Kokkeløren er store fan av autentiske smaker og opplevelser er det egentlig kun enn ting som gjelder her, og det er selvfølgelig øl! En frisk, leskende og fruktig øl, gjerne med litt bitterhet, vil være som hånden i hansken til denne smaksfestivalen! For dere som ønsker et alkoholfritt alternativ så vil vi gjerne anbefale FRIPA, laget av de kule folkene på bryggeriet Klokk & Co., kun et par hyller lengre bort i butikken! ¡Salud"

OUR RECIPES ARE ALSO AVAILABLE IN ENGLISH AT KOKKELOREN.NO

INGREDIENSER



SVINEKJØTTDEIG FRA STØLSVIDDA, RØROSRØMME, PAPRIKA,
MAIS, KOKKELØRENS SALSA ROJA, KOKKELØRENS TACOPASTE,
LEFSER FRA COMO MEXICO, RØDLØK

NB. Vi anbefaler å skylle alle grønnsaker før bruk

Du trenger

KNIV, SKJÆREBRETT,
STEKEBRETT, STEKEPANNE,
STEKESPADE

Allergener

HVETE, MELK

Kan inneholde spor av andre nøtter.

Tore sier

*"Mexicansk streetfood med de
beste lokale råvarer!"*

Din tilbakemelding

Skann QR-koden og gi
din vurdering av retten!
Spre ordet og spre
matglede :)



Lages på cirka
25 min

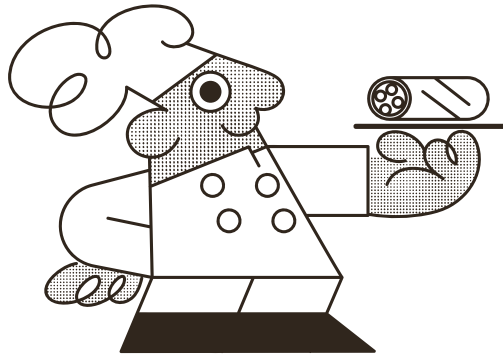
Kokkeløren®

Vanskelighet
● ○ ○

FLAVORS OF THE WEEK

Kokkeløren's Burrito

Salsa · Pork · Juicy



3

Burrito means "little donkey" in Spanish. Some believe the name refers to the bundles the donkeys carry as they can resemble large burritos. The modern burrito is said to originate from the Mexican community in the United States.

Kokkeløren®

FLAVORS OF THE WEEK



1

Preheat the oven to 220°C hot air function with superheat. Cut paprika and red onion into thin strips. Pour out the water from the corn can



2

Place onions, peppers and corn on a baking tray. Add 2 tablespoons of cooking oil, salt and freshly ground black pepper and mix well. Bake in the oven for approx. 10 minutes.



3

Put 2 tablespoons of frying oil in a hot frying pan. Put in the pork mince and cook until it is browned and cooked through. Add the taco paste and mix well.



4

Heat the lefs as directed on the package. We think frying in the pan is best.

THANK YOU FOR SUPPORTING LOCAL PRODUCERS WHO ARE PASSIONATE ABOUT PROVIDING HIGH QUALITY INGREDIENTS



5

For serving, you need pork dough, baked vegetables, Salsa Roja, Rørosrømme and lefses.



6

Fill the lefsa with the goodies and roll up. Optionally serve Rørosrømme on the side.

Have a tasty dinner!

Tips og Tricks

THIS DISH IS PERFECT THE NEXT DAY IF THERE ARE ANY LEFTOVERS.

Our house sommelier Emelie recommends:

"There are many varieties of drinks and styles that will work great with this dish. But, since we are in Mexico in terms of taste and we at Kokkeløren are big fans of authentic flavors and experiences, there is really only one thing that applies here, and that is, of course, beer! A fresh, refreshing and fruity beer, preferably with a bit of bitterness, will be like a glove for this taste festival! For those of you who want an alcohol-free alternative, we would like to recommend FRIPA, made by the cool people at the brewery Klokk & Co., just a couple of shelves away in the store! ;Salud"

INGREDIENTS



PORK DOUGH FROM STØLSVIDDA, RØROSRØMME, PAPRIKA,
MAIZE, KOKKELØREN'S SALSA ROJA, KOKKELØREN'S TACO PASTE,
LEFSER FROM COMO MEXICO, RED ONION

NB. We recommend rinsing all vegetables before use

You'll need

KNIFE, CUTTING BOARD, BAKING
TRAY, FRYING PAN, SPATULA

Allergens

WHEAT, MILK

May contain traces of other nuts.

Tone says

*"Mexican street food with the
best local ingredients!"*

Your feedback

Scan the QR code and
give your assessment
of the dish! Spread the
word and spread
food pleasure :)



Made in approx
25 min

Kokkeløren®

Difficulty
● ○ ○