



Afternoon *Tea*

**GOOD
AFTERNOON**

Tea

Mills



KOKKEKNEP

Noen ganger skal det bare en småsulten hertuginne til for å skape en ny tradisjon...

Fortsatt er det noe fasjonabelt over en ekte tradisjonell Afternoon Tea, men det går selvsagt fint å leke med det tradisjonelle også. Velg ut fra elementene som utgjør denne tradisjonen og tilpass til din egen servering eller gjør det til et artig innslag som en temadag. Dette kompendiet håper vi gir deg både litt kunnskaper om Afternoon tea, hva som “må” være med i en servering og en del oppskrifter til inspirasjon.

“Afternoon Tea” ble introdusert 1840 i England av Anna, den syvende hertuginnen av Bedford. Hertuginnen ble alltid sulten i 4 tiden på ettermiddagen og siden det var vanlig kotyme å servere middagen klokken åtte på kvelden ble perioden mellom lunsj og middag veldig lang. Så hertuginnen ba om å få et brett med te, brød, smør og kaker bragt til sitt rom sent på ettermiddagen. Dette ble fort en vane og etterhvert begynte hun å invitere venner til dette måltidet for selskapets skyld.

Det tok ikke lang tid før dette ble en ganske fasjonabel sosial begivenhet. Gjennom 1880-tallet skiftet damene fra overklassen til lange kjoler, hansker og hatter for å innta sin “Afternoon Tea”. Den ble vanligvis servert i salongen mellom 4 og 5 på ettermiddagen.



**GOOD
AFTERNOON**

“There are few hours in life more agreeable than the hour dedicated to the ceremony known as Afternoon Tea.”
Henry James

Mills


KOKKEKNEP

Tips!
På Spotify finnes flere
spillelister som kan bidra til
ekte Afternoon Tea hos deg

Et par andre te-tradisjoner

High Tea – dette er faktisk det “motsatte av Afternoon Tea”. High Tea har sitt opphav fra arbeiderklassen som trengte et solid måltid rett etter arbeidstid. Dette måltidet ble inntatt ved kjøkkenbordet eller kjøkkenbenken hvor stolene er høyere enn i stuen/salongen der Afternoon Tea vanligvis ble servert. Afternoon Tea blir derfor også omtalt som “Low Tea”.

Cream Tea – Er en forenklet Afternoon Tea hvor det til teen kun serveres scones, syltetøy og krem.



**GOOD
AFTERNOON**

“Tea to the English is really a picnic indoors”
Alice Walker

Litt praktisk om teservering

Te er enkel å servere

Det finnes ikke noen riktig eller gal måte å drikke te på. Det er med andre ord helt opp til deg hvordan du vil tilpasse din meny og servere te til dine gjester.

Løsvekt-te eller pose-te?

Begge har sine fordeler. Å brygge løs te kan være en del av hyggen ved teserveringen, mens te i poser kan være mer praktisk. Kvalitetsmessig skiller det ikke noe spesielt mellom løsvekt og posete, så bruk det som passer din servering best.

Noen gylne regler som sikrer en god te

Bruk alltid nytt friskt kaldt vann og sjekk at kannen er ren.

Fyll kannen med varmt vann. For sort te er det viktig at du ikke koker vannet for lenge, mens grønn te blir best presis på kokepunktet.

Hvordan doserer en te best?

En tepose per kopp og en for kannen er en god regel for å beregne hvor mye te du trenger. På løsvekt-te bør du følge doseringsanvisning på pakningen.

Hvor lenge skal teen trekke?

Teposen bør trekke i to til tre minutter avhengig av tetypen, men sjekk gjerne på tepakningen for den teen du bruker spesielt. Løsvekt-te bør trekke opptil syv minutter i en kanne. Den generelle regelen er at desto større tebladene er, desto lenger trekketid.

Melk i teen

Te eller melk først? Rekkefølgen har ingen praktisk betydning, så her er det fritt frem.

Hvorfor kan Afternoon Tea være noe for deg på ditt spisested?

Afternoon Tea kan enkelt tilpasses

Det finnes selvsagt en veldig tradisjonell og korrekt måte å servere Afternoon Tea på, men det er enkelt å bygge på tradisjonen, ta elementer fra den og tilpasse til det som passer for deg og gjestene dine.

Ta en større del av måltidsdøgnet

Har du mange gjester som jobber utover normal arbeidstid? De er som hertuginner, de blir gjerne sultne i 4-tiden og må vente en stund på middag.

Har du et spisested som serverer lunsj eller middag kan en ettermiddagsservering med Afternoon Tea kanskje gi deg et tilbud til sene lunsjgjester eller øke besøket før middagsgjestene inntar spisestedet ditt?

En Afternoon Tea variant på menyen kan være akkurat det som skal til både for stemningen og for magen.

Og uansett om du driver en cafe, en restaurant eller en kantine kan du jo tilby Afternoon Tea som take away for å ta en større del av måltidsdøgnet til gjestene dine.



Hvordan kan Afternoon Tea serveres hos deg?

Tre etasjers tradisjonell servering

Lekkert å servere det på høyt fat, men muligens ikke det mest praktiske til en stor lunsjservering. Om du ikke har treetasjes fat til å servere Afternoon Tea på den klassiske måten, er det fritt frem å tenke kreativt. Servering på 3 forskjellige fat er like flott eller kanskje du lager en porsjonsservering med alle 3 serveringene på ett fat med en spisetallerken ved siden av?



Afternoon Tea buffet

Dette kan kanskje virke som en overforenkling, i en engelskmanns øyne «vulgær» måte å servere Afternoon Tea på, men gjort riktig er dette en stilig buffet-oppdatering. Del buffeoppsettet godt markert i 3 og ha fokus på te som drikke.



Afternoon Tea take away

Elementene i en Afternoon Tea meny passer godt som take away. Finn ut hvilke anledninger gjestene trenger mat å ta med seg ut og legg opp tilbudet deretter. Finn gjerne en emballasje som kan gjenbrukes. Da kan det leveres tilbake til deg for vask og du har take away emballasje klar til neste runde.

OBS, husk at noe kan være mykt og noe sprøtt i en Afternoon Tea, så pass på at de ikke «ødelegger» hverandre i emballasjen. Vurder om det kan være lurt og pakke dem adskilt. I alle fall det som skal være knasende sprøtt.



1



3



2



**GOOD
AFTERNOON**

“Get inspired” – søk deg frem på Google og Pinterest og finn mange gode ideer.
Her er noen du kan ta en nærmere titt på:

Bilde 1 er fra [Biscuiteers Icing Café i London/England](#)

Bilde 2 er fra [Mabel's Vintage Tearooms, Bushey Heath/England](#)

Bilde 3 er fra [The Sketch i London/England](#)

Mills   **KOKKEKNEP**

Afternoon Tea fra 1 til 3



3. Søtsaker

2. Scones med syltetøy og krem

1. Sandwicher/småretter

1.etasje: Sandwicher

Tradisjonelt serveres det små sandwicher med agurk eller røkelaks, men her er det rom for å tenke kreativt og bruke det du har som for eksempel hummus, majonessalater, smaks-majoneser, skinker, ost og annet som gir god saftighet og smak. For å få litt variasjon er det fint å bruke forskjellig type brød eller bakverk. Og mange foretrekker heller grovt enn fint brød.



Minisandwich med reker i Srirachamajones

Mills Srirachamajones
blandet inn i Mills
Rekesalat og smaksatt
med frisk hakket dill



Minisandwich med rekesalat

Mills Rekesalat
smaksatt med
frisk hakket dill



Minisandwich med hummus og ost

Bunnen smurt med Plantego' Hummus
blandet med finhakkede ferske tomater



Minisandwich med skagenrøre og syltet rødløk

Bunnen smurt med
Mills Skagenrøre



Minisandwich med roastbiff og hummus

Bunnen smurt med
Mills Karrimajones



2.etasje: Scones med syltetøy og krem

Det blir ikke mer britisk enn scones og i «2. etasje» har de tradisjonelt sin faste plass. Sammen med den tradisjonsrike Clotted cream* og godt syltetøy eller Lemon Curd.

Clotted cream kan fint erstattes med vanlig pisket krem. Og syltetøy eller friske bær velger og varierer du selvsagt som du vil.

Her er mulighetene god til å sette et ekstra særpreg på din Afternoon Tea.



Pssst... Server gjerne Sconesene lune. Legger du dem på fatet i en pen serviett holdes de seg lunkne litt lenger – mmm...

Scones med havre og frukt

Ingredienser

180 g hvetemel
130 g havregryn
20 g bakepulver
50 g sukker
2 g salt
75 g Olivero
300 g Matyoghurt
20 g Rosiner
20 g Dadler
20 g Aprikoser
20 g Tranebær

Total
deigvekt
837 g

Slik gjør du

Bland matyoghurten og fruktene dagen før. Temperer de øvrige råvarene og bland alt lett sammen. Settes på kjøll 1 time eller til dagen etter. Pakkes i plast. Kjevles til ca 2 cm tykkelse deles i passende stykker ca. 70 g pensles med egg. Stekes på 180°C i 10 minutter.



Scones med vanilje

Ingredienser

350 g hvetemel
5 g vaniljesukker
20 g bakepulver
50 g sukker
2 g salt
85 g Olivero
240 g Kefir
20 g sitronsaft

Total
deigvekt
797 g

Slik gjør du

Temperer råvarene og bland alt lett sammen.
Settes på kjøll 1 time eller til dagen etter. Pakkes i plast. Kjevles til ca 2 cm tykkelse deles i passende stykker ca. 70 g pensles med egg.
Stekes på 180°C i 10 minutter.

Kan formes etter ønske for eksempel runde, firkantede eller trekant.



Scones med havre og nøtter

Ingredienser

180 g hvetemel
130 g havregryn
20 g bakepulver
50 g sukker
2 g salt
75 g Olivero
300 g matyoghurt
30 g hasselnøtter
30 g cashewnøtter

Total
deigvekt
817 g

Slik gjør du

Temperer de øvrige råvarene og bland alt lett sammen. Settes på kjøll 1 time eller til dagen etter. Pakkes i plast. Kjevles til ca 2 cm tykkelse deles i passende stykker ca. 70 g pensles med egg.

Stekes på 180°C i 10 minutter.



Clotted cream

Ingredienser til 20-30 porsjoner

1,5 liter kremfløte

Slik gjør du

Hell kremfløten i en ildfast form

Sett formen midt i ovnen på ca. 80 °C og la den stå i ovnen i 10-12 timer.

Det har nå dannet seg en «snerk på toppen». Dette skal ikke blandes for mye med det flytende under og du må derfor ta formen forsiktig ut av stekeovnen.

Settes på benken til avkjøling i 1-2 timer.

Nå dekker du formen med plastfolie og setter den i kjøleskapet til den er helt avkjølt – minst 8 timer.

Skjær den tykke snerken forsiktig løs fra formen. Det er kremen på undersiden av snerken som kalles clotted cream.

Bruk en skje til å skrape av kremen og ha den over i et glass. Du kan også blande litt av snerken i kremen om du liker en litt grovere konsistens.

Den flytende væsken som er igjen i bunnen kan brukes som væske i annen bakst.



**GOOD
AFTERNOON**

When authentic clotted cream is not available, there are ways to create a substitute product, such as by mixing mascarpone with whipped cream, a little sugar and vanilla extract.

Mills

 **KOKKEKNEP**

Lemon curd

Ingredienser

20 stk eggeplommer
600 g sukker
8 stk sitroner (skallet)
480 g sitronsaft (tilsvarer ca 8 sitroner)
1 pk Certo frysepulver
400 g Olivero

Slik gjør du

Varm opp eggeplommer, sukker, skallet av sitronene og sitronsaft til 85°C
Kjøøl ned blandingen til ca 37°C, rør inn kald Olivero og Certo frysepulver
Settes kaldt

Lemoncurden kan gjerne stå ett døgn i kjøleskap før bruk.



3.etasje: Søtsaker

Tradisjonelt serveres det ofte små lekre kaker med fargerike gelelokk.

Det er selvfølgelig fritt frem for å velge søtsaker etter ønske og hva du har tilgjengelig.

Det viktigste er at dette skal være små munnfuller som setter prikken over i'en i Afternoon Tea.



Mørdeigsterte med Lemoncurd og Italiensk Marengs

Ingredienser Italiensk Marengs

600 g sukker

3 dl vann

480 g eggehvite

100 g sukker

Slik gjør du:

600 g sukker og vann varmes opp til 116°C og pisk samtidig opp eggehvite og 100 g sukker til en kremaktig konsistens. Tilsett sukkerlaken i en tynn stråle, mens det piskes på lav hastighet. Piskes kaldt i 10-15 min på lav hastighet til en stiv krem.

Montering

Fyll linser eller paiformen med Lemoncurd og sprøyt på noen rosetter med Italiensk Marengs.

Bruk en flamberingsbrenner og gjør marengsen pent brun. Pynt gjerne med litt frukt eller bær. Det smaker godt med litt syrlige bær eller frukt som for eksempel rips eller bjørnebær. Det gir en fin balanse til den søte marengsen.



Craqueles au chocolate

Ingredienser

300 g mørk sjokolade

150 g hvetemel

200 g Melange

200 g sukker

180 g egg

3 g salt

200 g eple

10 g vaniljesukker

Melis

Hakkede nøtter, f.eks pistasje – eller hasselnøtter

Slik gjør du

Smelt sjokoladen i vannbad.

Bland Melange, sukker og salt og pisk dette sammen.

Tilsett egg og hvetemel. Kna sammen til en fin deig.

Tilsett sjokoladen og eple som er kuttet i små biter.

Sett deigen på kjøll i 2 timer.

Rull til en fin pølse og sett på kjøll igjen til den er fast.

Skjær i skiver og dypp i melis.

Sett skivene på brett og dryss over melis. Pynt med hakkede nøtter, for eksempel pistasje- eller hasselnøtter.

Stek på 155°C i kombidamper i 10 min.

TIPS: For ekstra spiss på smaken, pynt med tyttebær etter stek.



Mørdeigsterte med kokosfyll, marengs og sjokoladetopping

Ingredienser Pâte sablée - mørdeig

250 g hvetemel
125 g sukker
1 stk egg
100 g Melange
1 ts sitronskall
2 Noix de coco Bounty (kokosfyll)
150 g revet kokosnøtt
150 g sukker
3 stk egg
30 g Melange

Chocolate'e nappage

(sjokoladetopping)
150 g mørk sjokolade
200 g kremfløte

Meringue

(marengs)
150 g sukker
40 g vann
55 g eggehvite
Bringebær til pynt

Slik gjør du

Pâte sablée

Ha i egg, sukker og salt i en bolle og la den elte med bladvort på lav hastighet i kjøkkenmaskinen. Tilsett deretter hvetemel, sitronzest og smeltet Melange. Kjevle deigen så den blir cirka 2 mm tykk og legg den i form.

Legg aluminiumsfolie over så de ikke blir stekt for hardt, og la stå i ovnen i cirka 8 minutter på 160 °C.

Noix de coco Bounty

Ta cirka 5 teskjeer kokos til side for topping. Resten av kokosen eltes sammen med sukker og Melange på lav hastighet med bladvort i kjøkkenmaskin. Tilsett deretter et og et egg mens blandingen eltes. Total eltetid bør være minst 7 minutter. Legg blandingen i en sprøytepose og sprøyt i terten. Stekes på 150 °C i 15-18 minutter.

Chocolate'e nappage

Smelt mørk sjokolade og tilsett kremfløte mens du blander sammen til en fin konsistens. Når tertene har blitt avkjølt påføres toppingen.

Meringue

Pisk eggehvite til du har stivt skum (eggedosis). Kok deretter vann og sukker til 120 grader, og tilsett sukkervannet sakte på kanten av bollen. Legg marengsen i en sprøytepose og sprøyt det pent og presist på toppen av den ene siden av terten. Bruk restene av kokosen fra tidligere (5 teskjeer) og strø over og tilsett bringebær til slutt. Voilâ!



Gulrotkake med ostekrem

Ingredienser kakerøre

300 g (6 stk) egg
5 dl Flytende Melange
700 g sukker
15 g vaniljesukker
15 g kanel
5 g muskat
10 g natron
10 g bakepulver
650 g hvetemel
200 g sjokoladepellets
800 g revet gulrot
3 stk revet eple

Slik gjør du

1. Pisk sammen egg, margarin og sukker til massen blir lys
2. Sikt sammen hvetemel og de øvrige tørre ingrediensene
3. Bland ingrediensene fra pkt. 1 og 2 sammen
4. Rør inn sjokoladen
5. Skrell og riv gulrøttene og eplene
6. Vend de revne gulrøttene og eplene inn i røren
7. Fordel røren i en gastrormform som er foret med bakepapir
8. Stek ca 45 minutter på 180°C
9. Avkjøl kaken og smør på ostekrem med Olivero (se egen oppskrift)

Passende pynt: f.eks friske jordbær, blåbær eller bringebær



Løvkaker med kanel og sukker

Porsjoner: ca 100 kaker

Ingredienser

200 g fløte
200 g melk
400 g Olivero
500 g hvetemel

Topping:

15 g kanel
65 g sukker

Slik gjør du

Smelt Olivero og tilsett fløte og melk. Kok opp og hell det over melet. Kjøres med K-spade (grind) til deigen har samlet seg. Avkjøles og dekkes til. Deigen kan gjerne stå til dagen etter. Deigen er enklest å kjevle når den har temperert seg litt. Kjevle løvtynt og stiples. Skjæres så i passende kaker, gjerne snipper og settes på stekeplate med bakepapir. Kakene her veier ca 10g pr stykke. Kakene strøs med en blanding av sukker og kanel eventuelt bare sukker. Stekes på 200°C i 6-7 minutter.



Suksessterter med mazarin nøttebunn

Ingredienser Mazarin nøttebunn

325 g råmasse marsipan
325 g sukker
325 g Olivero
6stk/300 g egg
275 g hvetemel
150 g hakkede hasselnøtter
150 g hakkede mandler

Ingredienser til suksesskrem

800 g Olivero
800 g kokt vaniljekrem (se oppskrift neste side)
200 g melis
5 g vaniljesukker
10 g sitrønsaft
Revet skall av 2 sitroner
20 g lys eller mørk sjokolade

Slik gjør du

Mazarin nøttekrem:

Råmassen og sukker kjøres sammen med grind/K spade. Tilsett litt og litt Olivero, spe med ett egg av gangen og tilslutt siktet hvetemel som røres forsiktig inn på lav hastighet. Bland inn hakkede hasselnøtter og mandler. Fordel massen i en hel gastronormform som er foret med bakepapir. Stekes på 175°C i ca 25 minutter.

Suksesskrem:

Pisk opp Olivero, melis og vaniljesukker, og tilsett kokt vaniljekrem og sitrønsaft. Piskes til en lug krem, fordeles på bunnen og settes kjølig før kaken deles opp i ønskede biter. Dekoreres med revet sitrønskall og revet lys eller mørk sjokolade før servering.



Vaniljekrem

Ingredienser vaniljekrem

2 egg

50 g maisenna

100 g sukker

500 g melk

1 hel vaniljestang

150 g Olivero

Slik gjør du

Pisk sammen eggene, maisenna og sukker i en bolle. Hell melken i en kjele. Splitt vaniljestangen, skrap ut innholdet og ha alt i kjelen, også den hele stangen. Kok opp melken og hell litt av den kokende væsken i bollen med eggeblandingen mens du rører. Ta ut vaniljestangen – TIPS: denne kan du skylle, legge i sukker og lage ditt eget vaniljesukker av.

Hell så alt tilbake i kjelen og rør kraftig til det tykner. Pass på at det ikke brenner seg. Ta kjelen av platen og rør inn Olivero til slutt.

Sil kremen og kle med plastfilm.

Bør avkjøles hurtig.



Oppned~Brownie

Ingredienser nøttefyll

200 g Olivero

200 g sukker

300 g nøtter 50/50 Cashewnøtter/Hasselnøtter (eller andre
nøtter/mandler)

Ingredienser kaken

400 g (8 stk) egg

900 g sukker

600 g Olivero

400 g mørk sjokolade

300 g hvetemel

10 g vaniljesukker

Slik gjør du:

Rist nøttene med Olivero og sukker i en panne og fordel i en gastrormform med bakepapir. Pisk egg og sukker til eggedosis med piskeris. Smelt Olivero og mørk sjokolade ved lav varme og tilsett det i eggedosisen. Pass på at det ikke er over 40°C når den tilsettes i eggedosisen. Rør inn siktet hvetemel og vaniljesukker for hånd. Fordel massen i hel gastrormformen over nøtteblandingen. Stekes på 170°C i 40 minutter. Snu formen og server kaken med bunnen opp så nøttene kommer på toppen.



Vannbakkels/profiteroles

Ingredienser

2,5 dl vann

125 g Melange

125 g hvetemel

150g/3 stk egg

Slik gjør du:

Kok opp vann og Melange.

Tilsett alt melet på en gang og rør til det samler seg rundt treskjeen og slipper bunnen av kjelen. (Hvis blandingen koker for lenge kan fettete skilles ut).

Løft kjelen fra platen og avkjøl røren litt.

Tilsett eggene ett av gangen og rør godt mellom hvert egg. Det siste egget bør vispes og tilsettes i små porsjoner slik at røren ikke blir for tynn.

Røren skal holde formen når den sprøytes ut eller settes med skje på en plate dekket med bakepapir.

Stek vannbakkelsene midt i ovnen ved 180 °C i 26 minutter.

OBS: Døren må ikke åpnes under steketiden!

Vannbakkels skal være litt harde, lette og høye når de er ferdig stekt.



Browniebunn med solbærmousse og sjokolade

Ingredienser kakebunnen

200 g (4 stk) egg
450 g sukker
300 g Olivero
200 g mørk sjokolade
150 g hvetemel
5 g vaniljesukker

Ingredienser solbærmousse

6 stk gelatinplater
450 g solbær, fryst og tint
120 g eggehvite
120 g sukker
2,5 dl kremfløte

Slik gjør du

Kakebunnen:

Pisk egg og sukker til eggedosis med piskeris. Smelt Olivero og mørk sjokolade ved lav varme og tilsett det i eggedosisen. Pass på at det ikke er over 40°C når den tilsettes i eggedosisen. Rør inn siktet hvetemel og vaniljesukker for hånd. Fordel massen på en plate i ca ½ cm tykkelse. Stekes på 170°C i 10 minutter.

Solbærmousse

Bløtlegg gelatin i vann. Kjør bærene til puré i en hurtigmikser. Sil pureen og mål opp: Du skal ha 2,5 dl. (Kan også kjøpe fryst solbær puré fra Pals). Varm ½-parten av pureen i en kjele. Ta av platen når blandingen når kokepunktet. Kryst vannet ut av gelatinen og smelt den i den varme puréen. Tilsett resten av puréen, og rør alt godt sammen. La stå i romtemperatur i ca 15 min Skal være avkjølt, men fortsatt flytende.

Pisk eggehvite og sukker til marengs. Spe i sukkeret mens du pisker. Når puréen er kald, pisker du den inn i marengsen med en håndvisp. Pisk kremfløten til krem og vend inn i bærmarengsen med en slikkepott. Sprøytes på sjokoladebunner som er stikket ut med en utstikker på ca 2,5cm i diameter. Settes på frys.

Varm opp Callebaut 70,5% mørk Couverture i vannbad til 40 °C. Dyppes mens de er fryst. Pyntes etter smak. Her er det brukt en spiselig blomst.



Makroner

Ingredienser makroner (300 skall /150 makroner)

550 g mandelmel

550 g melis

187 g eggehvite (1)

187 g eggehvite (2)

550 g sukker

132 g vann

Farge til lime makroner: Litt grønn konditorfarge - pasta eller pulver

Farge til pasjons makroner: Litt oransje konditorfarge - pasta eller pulver

Slik lager du makronene

Pisk eggehvite (1) halvstiv.

Kok vann og sukker til ca 118 °C, mens eggehvite (1) piskes.

Tilsett eggehvite (2) i mandel/melisblanding + evt farge mens eggehviten piskes.

Sett eggehviten på full speed og hell sukkerlaken forsiktig i marengsen under hurtig omrøring.

Pisk hurtig i ytterligere 1-3 min til marengsen er stiv, bør holde 50-60°C.

Tilsett mandel/melis i eggehviterøren og bland godt til passe flytende konsistens.

Sprøyt ut med sprøytepose med en 9mm tyll. Diameter som en 5 kr.

Det beste er å sprøyte på et teflonark. Vanlig bakepapir funker også, men blir ikke like runde da det er litt friksjon i papir. Stek på 130-140 °C i 10 min med halv vifte i ovnen.

Ingredienser pasjonsfyll

280 g Melange uten melk, salt og soya

390 g Melis

1 g salt

330 g pasjonsfruktpuré

Pisk romtemperert margarin og melis hvitt

Tilsett romtemperert pure og pisk til glatt fin masse
hvis den skiller seg varm opp litt med varmepistol

Ingredienser lime og basilikum

500 g hvit sjokolade

200 g limepuré

180 g Melange uten melk, salt og soya

10 g fersk basilikum

3 g limeskall

Varm opp limepure, basilikum og limezest til koke-

punktet. Smelt inn hvit sjokolade og rør inn temperert
margarin til slutt. Avkjøl en time eller to - klar til bruk.



Produktoversikt Afternoon Tea



Mills Karrimajones
5 x 900 g
EPDnr 1 472 034



Plantego' Hummus naturell
1 x 2,5 kg
EPDnr 5 425 376



Olivero
2 x 2 kg
EPDnr 4 825 048

Melange u/salt, melk,soya
12 x 500g
EPDnr 4 673 802



Melange
12 x 1 kg
EPDnr 4 670 253



Mills Srirachamajones
5 x 900 g
EPDnr 5 721 790



Mills Rekesalat
1 x 2,5 kg
EPDnr 6 324 461



Mills Skagen
1 x 2,5 kg
EPDnr 6 324 347

Flytende Melange
4 x 2 ltr
EPDnr 885 616



**GOOD
AFTERNOON**

Tea

Mills   **KOKKEKNEP**

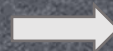


Enjoy!

**GOOD
AFTERNOON**

Tea

Her finner du mer
inspirasjon for deg
med mat som yrke



Mills



KOKKEKNEP