

# NYE TEVLINGAR I NORGES BYGDEUNGDOMSLAG

**Namn på tevlinga:**

## TAPASTEVLING

**Ide bak tevlinga/begrunning:**

Tapastevlinga går ut på å laga snittar, fingermat. Tapas har sitt opphav i Spania. Hensikten var å dekke over vinglaset! Det er stadig nye matretter som kjem til Norge, og det er spanande å prøva ut nye, og enkle ting å eta.

**Korleis gjennomføra tevlinga:**

Du kan til dømes bruka ost, skinke, frukt og/eller grønnsaker og ferskt saftig brød. For kvalitet – velg retter som er aktuelle for sesongen. Prøv å laga ein meny som harmoniserar, men som kombinerer ulike smakar og som har ulike typar ingrediensar. Unngå å bruka same råvare i for "mange" av tapas rettane, då dette kan bli noe kjedelig. Avbalansér ein eventuell sterkt krydra tapas rett med ein frisk og lett tapas rett, evt. frisk frukt. Lek med gjestene sine smaksløker! Det er vanlig å berekna 4 tapas pr. person dersom dei vert servert som appetittvekkara. Lag tapas til 2 personar. Legg tapas rettane på fat, og la gjestene forsyne seg.

Individuelt – Planlegging 10 min – Forsyning – 20 min til å lage 8 tapas.



## DØMMESKJEMA

Tid-trekk ¼ poeng for kvart påbegynte min.

Tevlar	Smak 15%	Idè og sammensetning 15%	Farger 20%	Arbeidsmåte/stilling 20%	Helhetsinntrykk 30%	Sum
1.						
2.						
3.						
4.						
5.						
6.						
7.						
8.						
9.						
10.						

**Utstyr ein treng til å gjennomføra tevlinga:**

Små trespyd, fat, skåler, skjærefjøl, forkle, kniv, skaut, fille...

**Tips og råd, event. ein kontaktperson:**

Se neste side for oppskrifter!  
Kontaktperson: Lene Sikveland, tlf: 934 51 973.

# NYE TEVLINGAR I NORGES BYGDEUNGDOMSLAG

**Namn på tevlinga:**

## **TAPASTEVLING – OPPSKRIFTSVEDLEGG**

### **Kvernet svinekjøtt**

- Finhakk hvitløk, løk og urter.
- Rør saltet inn i deigen først, og ha deretter i de andre ingrediensene.
- Form farsen til små frikadeller, og rull dem gjerne i litt hvetemel før bruning.
- Brun dem i smør/olje på god varme, og stek dem ferdig (ca. 5 minutter) på middels varme.
- cherrytomat

### **Skinkesnitter**

- Legg tomater og hvitløk på litt aluminiumsfolie, ha over balsamicoeddik, olivenolje og salt. Brett folie over, klem folien godt sammen slik at du får en pakke. Stekes i ovn ved 225°C i ca 10 minutter.
- Grill loffskivene i panne ved sterk varme, eller i ovn ved 250°C til brødet har en gyllen overflate. Gni skivene inn med en hvitløksbåt, delt i to.
- Legg ruccola på brødet. Legg 2 skiver skinke på hver brødskive.
- Legg over bakte tomater og hvitløk, og drypp over olivenolje og balsamicoeddik.

### **Lammerull på hvitløksbrød**

- Rist baguettskiver i stekepanne eller ovn til de blir gylne og sprø.
- Del hvitløken i to og gni over baguettskivene. Drypp over olivenolje.
- Legg på en litt tykk skive lammerull, og topp med paprikasalat og en tynn skive mango.

### **Minitaco**

- Kjøttdeig m tacokrydder
- Paprika, mais, ost, agurk, tomat, osv legges på en tortilla(skåret som pizzastykke) i lag med kjøttdeig. Evt en slags grønnsak oppå.
- Tacosaus/rømme osv til dip ved sida av

### **Tapastoast**

- Rist baguettskiver i stekepanne eller ovn til de blir gylne og sprø.
- Del hvitløken i to og gni over baguettskivene. Drypp over olivenolje.
- Salami, sognemorr, skinke, pepperoni osv
- Eggerøreterning, cherrytomat, eller noe annet
- Litt grønt (frisk basilikum for eksempel)