

Eide

MAGASINET

Nr. 2 • November 2012



Julefristelser

MATHUSET

Eide Handel

Matkultur siden 1953

Kjære kunde

Snart er det jul. Den kommer for de fleste av oss like brått på hvert år, selv om vi kjenner årstida og kalenderen. Hverdagen er hektisk, og plutselig ser vi den komme; den fine adventstida.

Vi skal bake syv sorter, forberede mange måltider av forskjellig slag – mange skal invitere gjester, og vi skal både vaske og pynte hus. Dette er en del av våre stolte tradisjoner – tradisjoner som vi ønsker å holde i hevd. Likevel, og uansett hvor koselig og hyggelig alt dette er, så er den der; tidsklemma. Den er en utfordring for mange av oss.

Vi på Eide Handel ønsker å bidra til å ta ned noe av «stresset»; kanskje være et alternativ i julehandelen, som skiller seg ut. Derfor legger vi ekstra vekt på våre mange produkter i serien «Eide Heimelaga» nå mot jul. Heimelaga, men ferdigkjøpt – og den gode smaken, klar for direkte tilbereding. Innholdet i vårt varemerke er ekte, lokal mat – tilberedt med bare de beste råvarene. Vår unike tilgang til naturens beste spisskammer, enten det er kvalitetsvaren «Alpelam» eller fisk fra yttersia, gir den beste trygghet for deg som kunde.

Våre eminente fagfolk kan tradisjonene. At de lager maten i større skala enn jeg og du gjør hjemme på kjøkkenet, tar ikke bort den heimelaga smaken og kvaliteten. Derfor kan vi tilby kjøtttrull, pinnekjøtt, salater og masse annet julepålegg i våre disker som ingen andre kan.

Våre ferskvaredisker skal alltid ha det beste utvalget for deg.

Vårt innkjøpssamarbeid med Meny-kjeden sikrer deg konkurransedyktige priser og et bredt utvalg på alle dagligvarer. Vi følger kjedens priskampanje gjennom hele året. Vi tåler sammenligning med hvem som helst – prøv gjerne selv.

I dette julenummeret av Eide Magasinet gir vi deg masse nyttige tips til juleforberedelsene. Vi deler noen av våre beste oppskrifter, og gir tips om hvordan sikre god julestemning. Vi tror at du vil finne noe som både frister og passer akkurat din jul.

Enten du skal lage julematen selv eller du trenger litt hjelp: Vi på Eide Handel hjelper deg på vei. Julehøytiden er en tid da vi skal kose oss. Vi skal nyte god mat og gjøre det vi liker aller best, men vi skal også kjenne på fritiden. Om noen av våre heimelaga produkter kan bidra til dette, så har vi gjort en forskjell.

Velkommen til en hyggelig advents- og førjulshandel hos oss.



Beste hilsen

Bård Pettersen

Kjøpmann
Tlf 918 81 445

Eide MAGASINET

Utgiver:

Mathuset Eide Handel

Ansvarlig redaktør:

Bård Pettersen

Fotograf:

Bjørnar G. Hansen, i tillegg diverse fotografier fra Opplysningskontoret for kjøtt og egg, samt godfisk.no

Grafisk design:

Norbye & Konsepta AS –
Line Stormo

Trykk:

Norbye & Konsepta AS, Tromsø

Opplag:

40 000 eks

Distribusjon:

Posten

Takk til alle som har vært med å bidratt til vårt julemagasin.

PS! Har du reservert deg mot reklame i postkassen, kan du hente ditt eget magasin hos Eide Handel eller på Britts i Storgata eller på Jekta.

Forbehold om trykkfeil.

MATHUSET
Eide Handel

9105 Kvaløya
Telefon 77 66 56 50
post@eidehandel.no
www.eidehandel.no



Innhold

Vår unike ferskvaredisk	4
Naturlig godt pinnekjøtt	6
Kjøpmannens eget pinnekjøtt	8
Langtidsstekt ribbelykke	10
Lun juledagslunsj	12
Juleskinke/smakfullt fra kval	15
En skjelvende delikatesse	16
Fagerheims nyttårsmeny	18
Oppskrift varmrøkt Husøylaks og glassmestersild	22
Oppskrift lussekatter	23
Røkt Eidelaks	24
Julegaver som smaker	26
Kakebakemesterens vinnerkake	29
Tradisjonell juledessert	30
Romjulistapas	32
Tips til julegaver	34
Alle veier fører til Eide Handel	35
Øl i og til mat	36
Våre fagfolk	38
Heimelaga iskrem	40



Vår unike ferskvaredisk



Vi på Eide Handel har alltid hatt et spesielt nært forhold til heimelaga mat. Derfor har vi vårt eget produkt; «Eide Heimelaga», og derfor er vi også glad for at begrepet «ekte mat» nå brer om seg.

Hva er mat? Hva er matglede?

Vi vil nok svare forskjellig. Men for veldig mange handler «ekte mat» om å vite at maten er laget av sunne, rene råvarer rett fra naturen. Mange vil si at den helst også bør være kortreist.

Vet vi noe om maten, er den lettere å tilberede. Ofte smaker den dessuten bedre; mer ekte, mer nært. Har vi i

tillegg vært med på å gjøre noe ekstra for måltidet vi spiser, eller har invitert til, så skaper det større matglede.

På Eide Handel produserer vi et stort antall egne retter; av fisk og kjøtt. Vi har sauser, salater og og andre egenproduserte varer. Det er disse produktene vi kaller «Eide Heimelaga». Nærmere den gode, hjemmelagde følelsen kommer du ikke, uten å lage maten din hjemme på ditt eget kjøkken.

«Eide Heimelaga» er laget av råvarer fra vår egen; – Tromsøs beste, og mest innholdsrike, ferskvaredisk. Alle produktene er tilberedt på vårt eget

kjøkken, av våre dyktige fagfolk. Vi er stolte av å holde denne tradisjonen i hevd.

Men selv om vi har gjort det enkelt for deg å finne den gode hjemmelagde følelsen, ønsker vi samtidig å stimulere til at enda mer mat lages hjemme. De fleste av oss har erfart at lite smaker bedre enn den maten man lager selv.

Råvarene som du finner hos oss er garantert ekte mat. «Eide Heimelaga» er kortreist og med en historie, og en tradisjon, som bærer med seg alt det vi forventer av mat som fortjener å bli omtalt som ekte.



Eide Heimelaga er utviklet og laget på vårt eget kjøkken. I dag har vi om lag 60 slike produkter, og våre fagfolk skaper hele tiden nye smaker. Større bredde av heimelaga mat i dagligvare finner du ikke. Eide Heimelaga er vår store stolthet.

Det skal kjennes på den ekte heimelaga smaken.



Naturlig

...pinnekjøtt av Alpelam h

Pinnekjøttet fra Eide Handel er naturtørket etter gamle, velprøvde tradisjoner. Derfor er også pinnekjøtt av Alpelam blitt vår aller største juleslager.

På bryggeloftet til Kurt Albrigtsen, ytterst i Kaldfjorden, henger sidene til luftig tørking. Det møysommelige arbeidet for å sikre den beste julesmaken begynte allerede i september.

Bryggeloftet har vist seg å være et unikt lokale for naturtørking av kjøtt. Her er akkurat den variasjonen man ønsker seg i været, sjøsprøyten står nært på og luften fra saltvann setter en helt naturlig smak i kjøttet. Slik alle pinnekjøttelskere ønsker det.

De gamle, men velholdte, treveggene gir ikke bare stemning; de gir også akkurat passe mye trekk. Det blir ekte mat av slikt.

– Dette er en produksjon vi er veldig stolte av. Vi legger mye ære og arbeid i vårt egenproduserte pinnekjøtt. Men så er vi også privilegert med råvaren; Alpelam har en kvalitet som gjør at vi skiller oss ut, og bare det beste kjøttet blir med videre til butikken. Vi har kjøpmann Bård Even Eide som

Vi håper at vår innsats for kvaliteten som Alpelam skal gi deg akkurat den du ønsker eller nyttårsmiddagen som du drømmer om.



godt ar en unik smak



Tørket fenabog

er en smaksbombe som stadig flere oppdager – fullt på høyde med fenalår. Med sin fine fettmarmorering oppleves aldri kjøttet som tørt, og det får en rundere og helt naturlig smak.

Smaken sitter som kjent i fettene, og i fenabogen er det noe mer fett enn i tradisjonelt lammelår.



På Eide Handelssenter er det en rekke vis fra Eide som er utvalgt som følge av ypperste kvalitet. Derfor er tørket fenabog blitt en av våre mest etterspurte spesialiteter opp mot jul. Prøv bog som smaks eller sammen med annen julemat. Vi er trygge på at du vil trives med smaken.



Alpelam på beite

Alpelam beiter akkurat der gresset har best næring, er mest saftig og gir det beste dyrehold. Mellom Lyngsalpene sine mektige tinder skapes det beste lammekjøtt som er mulig å finne. Det gir seg utslag på det pinnekjøttet vi serverer til jul.

Vi er ubeskjedne når vi skryter av Alpelam, men det synes vi også at vi skal være. Kjøttet er prisbelønt. Mang en mesterkokk har lagt sin elsk på dette lammekjøttet; og da snakker vi om mesterkokkene hjemme i de tusen hjem, likesom kokkekjendisen Eyvind Hellstrøm.

Hellstrøm sier:

«Trolig det beste lammekjøtt jeg noensinne har smakt»

Når lammene fra brødrene Larsen slippes ut på vårbeite, trekker de raskt mot den mest artsrike og frodige vegetasjonen. De forflytter seg opp i fjellet i takt med snøsmeltingen. Slik sikres sau og årets lam jevn tilgang til nyspirede planter og urter av høyeste kvalitet.

Og der saltdrefs setter sin smak på vegetasjonen, gir det også ekstra smakelighet til Alpelam.

Scan QR-koden og les mer om alpelam i brosjyren du finner her eller på våre nettsider www.eidehandel.no



Kjøpmannens eget
pinnekjøtt





Vi har fått så mange positive tilbakemeldinger på kjøpmannens egen måte å tilberede pinnekjøttet, at vi med glede deler oppskriften på nytt.

– Bytt ut pinnene med poteter.

Skrell og vask potetene. Legg dem i bunnen av kjelen, fyll på med vann til potetene er akkurat dekt og legg pinnekjøttet oppå. Legg lokket på, og la maten stå og trekke på svak varme i minst to timer eller til kjøttet løsner fra beinet.

Mange er redde for at potetene kokes til «mos». Ikke vær redd; de blir ekstra gode. Saltet og fettete sørger for det.

Kålrotstappe

Til 4 personer, lett å lage

Du trenger:

1 kg kålrot
2 stk gulrot
1 l vann
3 ss margarin
1 dl matfløte
¼ ts pepper
2 ts salt

Del og skrell kålrot i skiver, og gulrøtter i biter. Koker du med også et par poteter, blir smaken mildere. Kok grønnsakene møre i lettsaltet vann. Hell av kokevannet og mos grønnsakene. Ha i fløte og smør. Smak til med salt og pepper.

Tips!

Du kan også koke med et par poteter i kålrotstappen. Da blir den mildere i smaken.

Langtidsstekt ribbelykke



Langtidssteking har vært
perfeksjonistenes «ess i ermet».
Langtidsstekt juleribbe er enkelt,
og en sikker vinner.



Langtidsstekt ribbelykke med sellerirotpuré

Forutsetningen er, som alltid, at råvaren er god. Langtidsstekt ribbe må ha god kjøttfylde. Da sikrer du en mørhet, saftighet og en smak som løfter juleribba til et helt nytt nivå. Det skal noe mot til for å endre på en så sterk tradisjon som ribbe. Men forskjellen på langtidsstekt og «vanlig» ribbe er bare noen timers steketid og ovnstemperaturen.

Slik sikrer du langtidsstekt ribbelykke:

- Gni ribba godt inn med salt og pepper. La den deretter vente i kjøleskapet et par dager.
- Legg kjøttstykket i en ildfast form, med svoren ned. Fyll på med vann til ca. midten av ribba. Dekk med folie og stek i 40 minutter på 180 °C.
- Ta ut ribba, fjern folien og snu den med svorsiden opp. Legg en ildfast tallerken eller lignende under for å få en forhøyning i midten. Skru ovnen ned til 80 °C, vent med å sette inn ribba til ovnen holder rett temperatur.
- Nå starter tålmodighetsprøven. Stek i 7–8 timer. Minst. Ribba skal ha en kjernetemperatur på 80 °C.
- Skru deretter varmen opp til 250 °C, og sett på grillelementet om du har, følg nøye med!
- Ribba blir ekstremt saftig og mør, og svoren så sprø at du knaser den uten at det går utover tennene.

Antall porsjoner: 4

2 kg ribbe
1,4 kg sellerirot
4 poteter
4 pærer
gulrøtter
fennikel
rødløk
timian
sitron
olje
salt og pepper

Slik lager du tilbehøret:

Pureen består av sellerirot, potet og pære. Skrell og kutt opp i mindre biter. Kok selleri og potet møre, ha så i pære til den også er mør. Lag puré i en blender, smak til med salt, pepper og smør.

Gulrøttene skjærer du til i mindre biter på langs, ikke kok dem mer enn at de knaser. Vil du ta det litt lenger, steker du gulroten deretter i panne med ekte meierismør. Ha på salt, pepper og litt finhakket timian. Legg skiver av fennikel og rødløksbåter i en ildfast form. Ha på litt god olje, salt og pepper. Stekes på 200 °C i en knapp halvtime.

Oppskrift på «vanlig» ribbe finner du her eller på våre nettsider:
www.eidehandel.no



Julepølsa «alle» snakker om

«Alle» ville ha vår egen Eide heimelaga julepølse i fjor. Derfor står den naturligvis høyt på vår julemeny også i år.

En god julepølse skal være litt grov og komplettere all den andre gode maten. Kjøttsmaken skal være tydelig, men samtidig krydret slik at den umiddelbart gir den riktige julesmaken.

Her gis ingen kompromiss på råvarer. Dette er ekte mat. Vår egen pøsemaker, Mads Nilsen, har brukt mye tid på å utvikle den rette oppskriften. Vi er stolt av at våre kunder setter pris på smaken i Eides egen julepølse.



Lun juledagslunsj

For familien Karlsen fra Straumsbukta er julelunsjen første juledag et av høytidens beste måltider. All maten kjøper de ferdig på Eide Handel; sånn får de ekstra god tid til hverandre.

– Første juledag har alle senket skuldrene, vi har god tid og ingen henger over grytene, sier pappa Terje. Første juledagslunsjen er høytid. Maten skal smake. Det skal pyntes til fest. Og den gode julestemningen skal konserveres. Tiden er dagens viktigste ingrediens.





Juledagslunsj

Røkt laks
Eggerøre
Gravlaks
Sennepssaus
Flere typer sild
Waldorfsalat
Potetsalat
Syltet agurk/rødbeter
Majones
Sylte
Lammerull
Spekemat
Ostefat
Hvitløkspaté
Bayonneskinke
Kald kalkunbryst
Kald ribbe
Godt brød, lyst og grovt
Tomat og agurk

Ribbe eller pinnekjøtt fra dagen før kan varmes.

– Vi legger vekt på godt pålegg, gode bakervarer og alltid litt, men enkel varm-mat. Denne dagen er verdifull for oss, sier mamma Solbjørg.

Også hos familien Karlsen har alle hver sin smak. Det er likevel noe alle forlanger. Eides egen lammerull er en sikker vinner. Det samme er laksen som er røkt i butikkens eget røkeri.

– Du kjenner at det er ekte vare, og det er lov å spise seg mett på bare pålegg denne dagen, sier Kristine og Runar.

De gode salatene setter en ekstra spiss på det gode måltidet. Prøv noen av dem, og vi er sikker på at de faller i smak.

Salatene du ser avbildet her, og flere til, får du kjøpt heimelaga i ferskvaredisken.



Eides druesalat

Ingredienser

1 pk ekte majones
3 dl seterrømme
1 pk grønne druer (steinfrie)
1 mellomstor purreløk
Salt, nykværnet hvit pepper og sitrønsaft

Bland sammen rømme og majones og smak til med salt, pepper og sitrønsaft. Del druene i to. Vask og skjær purren i strimler. Bland alt sammen. Ha i en serveringsskål og pyntes med purreløk og noen grønne druer.



Eides Waldorfsalat

Ingredienser

3 stk røde epler
3 stk stangselleri
1 stor boks ananas i biter
200 g blå druer
Valnøtter
2 dl ekte majones
3 dl seterrømme
Salt, nykværnet hvit pepper og sitrønsaft

Bland rømme og majones og smak til med salt, pepper og sitrønsaft. Skjær eplene og stangselleri i passe biter, bland dressingene sammen med ananas, hakkede valnøtter og druer (delt i to). Ha i en serveringsskål, og strø over med hakkede valnøtter som pynt.





Eides juleskinke

Har du lyst på en litt ny, men også spenstig, smak til vår smakfulle juleskinke? Vi anbefaler å prøve denne; Juleskinke med chiliappelsin kombinerer tradisjonelle norske og mer eksotiske smaker - og er dessuten både rask og lett å lage.

4 porsjoner

8 skive juleskinke
2 stk appelsin
½ stk rød chili
¼ pk rucula

Skrell og skjær appelsinene i tynne fileter. Rens chilien for frø og finhakk den. Bland sammen appelsinfileter, chili og rucula.

Legg skinkeskivene utover et fat og ha over salatblandingen eller legg litt appelsinsalat på en og en skinkeskive, brett rundt og fest med en tannpirker. Server.

Smakfullt fra **Kval**

Våre fagfolk har gjort det igjen. Kvaløypølsa og Kvaløykarbonade av kval er blitt en umiddelbar suksess etter lanseringen i sommer.

– Vi har knapt opplevd maken til tilbakemeldinger, sier kjøkkensjef Øystein Moe. Han har i perioder slitt med å følge opp etterspørselen.

Pølse og karbonade av kval er spesielt nærings- og smaksrikt. Både karbonaden og pølsa av kval smaker best stekt eller grillet.



En skjelvende
delikatesse



For veldig mange blir det ikke riktig jul uten lutefisk. Det er ikke tilfeldig at lutefiskelskere hvert år etterspør den fisken som lages hos Ivan Lorentzen Fiskeforretning på Brensholmen.

Lutefisk er fantastisk smak, stemning og tradisjon. Det finnes mange historier om livsvarige vennskap som er etablert over dette smaksrike fiskemåltidet. Forelskelser skjer til både mat, grupper og enkeltindivider.

Lutefisken er blant de eldste av våre mattradisjoner som er bevart. Retten er beskrevet helt tilbake til 1500-tallet. Dette helt spesielle måltidet har oppnådd omdømme som en av verdens mest beryktede norske retter. Kanskje ikke så rart da, at den er litt skjelven.

Fra midten av september har vi på Eide Handel alltid fersk lutefisk i vår ferskvaredisk.

Ivan Lorentzens Fiskeforretning gir deg oppskriften til den aller beste, ovnsbakte lutefisken.

Ivan Lorentzens Fiskeforretning

henter råvarene rett fra den lokale fiskeflåten, og lander den på Brensholmen, ytterst på Kvaløya.



Det gir kortest mulig vei fra brygga til ferskvaredisken på Eide Handel. Sånn ivaretas høyeste kvalitet, og bekreftes med at om lag 70 prosent av bedriftens produksjon går til et krevende europeisk marked.



Lutefisk i ovn

700 g – 1 kg pr person
Lutefisk i porsjonsstykker
3-4 ss salt

Legg porsjonsstykkene med skinnsiden ned i en langpanne. Strø på med salt og la dem ligge i 30 minutter. Slå bort vannet som har samlet seg i pannen. Dekk med aluminiumsfolie og sett i ovnen. 200 °C i 35–40 minutter (lengere steketid gir bløtere fisk). Når det er 10 minutter igjen av steketiden, tar du av folien og heller væske over fisken, som nå ligger i langpannen.

Erterstuing, hjemmelaget eller fra pose

5 dl grønne erter
2,5 dl vann
1 ss smør
1 dl fløte
1–2 ts salt
1–2 ts sukker

Legg erter i kaldt vann natten over. Hell av vannet og ha i nytt vann. Kok opp på svak varme, 2–3 timer under lokk. Visp i ertene noen ganger under koketiden og fjern overflødig skall som løsner. Når ertene er møre, fjerner du vannet og rører inn smør og fløte. Smak til med salt, sukker og pepper. Muskat er en god smakstilsetning, for dem som liker det.

- Bacon kuttet og stekes til det er gyllent.
- Kokte poteter
- Raspet brunost, sirup og sennep er vanlig tilbehør.

Nytes med god drikke.

Fagerheims Nyttårsmeny

Toril og Roger Fagerheim tar ut sin kjærlighet til mat på gode venner. Smak deres fantastiske nyttårskveite, av fersk og kortreist filét. Og en hummersuppe som gir smaken vinger.

Ekteparet fra Storelva har, som så mange andre, en hektisk hverdag med krevende jobber og to aktive barn som krever sitt. Kvalitetstid med venner finner de så ofte som mulig gjennom grytene.

Hvert år inviterer Toril og Roger faste og gode venner til nyttårsmiddag. Store som små. Det blir mange rundt bordet. Da står naturligvis smaken i

sentrum, men også tiden og samværet. Menyen er ny hvert år; gjestene vet aldri hva de får.

– Vårt aller beste råd er å tørre å utfordre seg selv. Variere og lete etter nye smaker. Den tryggeste måten å gjøre dette på, er å servere til gode venner. Det er helt ufarlig, også om man feiler – for det gjør man jo inn i mellom, sier Toril.

Toril og Roger Fagerheim legger stor vekt på råvarene; de gjør den største forskjellen. Maten skal være ekte og trygg.

– Nettopp av den grunn er det fantastisk å ha et mathus som Eide Handel i sitt nabolag. Jeg tror ikke folk flest er klar over hvor heldige vi er. Når det gjelder utvalg og kvalitet på råvarer, er Eide Handel i helt øverste divisjon, sier Roger.

Champagnemousse til desserten





Meny

Apéritif

Champagne - Pol Roger Vintage 2002

Forrett

Hummersuppe med mango
Puligny-Montrachet Les Enseignères 2008

Hovedrett 1

Hvitvinsmarinert kveite med trøffelrisotto
Puligny-Montrachet Les Enseignères 2008

Hovedrett 2

Indrefilet av rein med potet, sellerirot og
jordskokkpuré og timianbakte rotgrønnsaker
Wongraven Barolo 2006

Dessert

Geitost med ølsirup
Mack Bokøl

Champagnemousse



Geitost med ølsirup

1 bit geitost
Kjeks eller ristet brød

Ølsirup

6 dl sukker
3 dl Bayer øl
1 lime (saft og finrevet skall)
½ grønn chili, finhakket
1–2 hele stjerneanis

Bland alt i en gryte med høye kanter og kok opp. La alt småkoke til det begynner å tykne (ca 20–30 min). Hell over i krukker med lokk og avkjøl. Dette blir rikelig og kan brukes til så mangt. Server kjeks med rikelig med mørk geitost og legg over så mye ølsirup som du har lyst til.



Champagnemousse med vanilje

3 dl fløte
1 dl sukker
3 eggehviter (store egg)
½ dl vann
2 pl gelatin
1 vaniljestang
4 ss champagne eller annen sprudlende vin
Sjokolade



Stivpisk fløten. Del opp vaniljestanga på langs og skrap ut alle vaniljefrøene sammen med vann og sukker og frosskok i 2 min. Stivpisk eggehviten i lag med den varme sukkerlaken. Legg gelatinplatene i bløtt i 5 min, ta ut og legg i en kasserolle. Smelt gelatinen forsiktig på lav varme og bland den med eggehviten i kjøkkenmaskin. Bland i kremen, og til slutt rør inn champagne. Smelt sjokoladen og ha den i et kremmerhus. Snurr striper på glassene for dekor. Fyll moussen opp i glassene og sett dem kaldt. Kan lages om morgenen eller kvelden før selskapet. Rasp over litt sjokolade før servering.



Hummersuppe med cognac og mango

1 hummer
2 ss olivenolje
2 sjalottløk
1 gulrot
½ purreløk
¼ sellerirot
1 lauberblad
1 ts sorte pepperkorn
1 ss tomatpure
4 cl cognac
1 boks hakkede hermetiske tomater
4 dl hvitvin
5 dl fløte
4 dl vann
1 mango
4 ss hakkede urter
2 ss smør

Rens hummeren og skjær kjøttet i små biter. Knus hummerskallet i små biter. Kutt grønnsakene i grove biter. Fres skall og grønnsaker med olivenolje og ha på tomatpure. Tilsett cognac og tenn på (flambér). Husk god takhøyde og pass på håret!

Hell på tomatene og hvitvin. Kok på middels varme i 15–20 min og ha på fløten. La dette stå å småputre i ca 45 minutter. Sil suppen, smak til med salt og pepper. Pisk inn smøret.

Mangoen kuttes i strimler. Server suppa i tallerkenene, legg på hummerkjøtt og rikelig med mango i midten og strø over urtene.

Suppa kan gjerne lages god tid i forveien, men stopp før du pisker inn smøret. Når du gjør klar suppa til servering, varmer du den og pisker inn smøret.



Kveite med trøffelrisotto

Ca 1 kg beinfri kveitefilet

Marinade til kveitefileten

3 dl olivenolje
5 dl hvitvin
saften av 1 lime
1 bunt persille
2 vårløk
½ grønn chili
3 runder med pepperkverna

Alt hakkes. Marinaden skal dekke fileten, så kanskje må mengden økes. Settes kjølig over natta.

Kveitefileten skjæres i serveringsskiver før den stekes i ovnen. Steikes i ovnen på 200 °C i ca 10 min. Skjær forsiktig i kjøttet for å se om det er ferdig. Ikke stek for lenge – da blir fisken tørr!

Trøffelrisotto

Ca 1 liter grønnsakskraft (gjørne fra ferdige terninger)
2 ss olivenolje
3 sjalottløk, finhakket
1–2 stalker av stangselleri, finhakket
Godt salt og pepper
2 hvitløksbåter, finhakket
400 g risottoris (egen risottoris, finnes på Eide)
1 dl tørr hvit vermut (f.eks Noilly Prat) eller tørr hvitvin
75 g godt smør/ 3 ts trøffelolje eventuelt fersk trøffel om du får tak i
100 g parmesan

Lag først kraften ferdig i en kjele.

I en annen kjele varmer du olivenolje, har i sjalottløk, stangselleri og en klype salt. Fres i ca 3 minutter. Ha i hvitløken og fres i ca 2 minutter til (hvitløken må ikke bli brun).

Ha i risen og skru opp varmen. Nå må du røre i risen hele tiden i 2–3 min til det nesten begynner å sprake og risen blir blankere. Tilsett vermuten/hvitvinen



mens du rører – det er lov å putte nesa over gryta, det lukter fantastisk! La vinen fordunste, og skru ned varmen. Så heller du på en øse med kraft og en klype salt og lar det trekke inn i risen. Fortsett å tilsette en og en øse av kraften til risen er myk, ca 20 minutter. Smak til med salt og pepper. Rør inn trøffelolje og litt godt smør. Rasp inn hel trøffel om du har det. Smak til slik at du får en behagelig, men ikke for dominerende trøffelsmak. Tilsett revet parmesan.

Server kveite og trøffelrisotto med dine favorittgrønnsaker, gjerne lettdampede asparges.

Bacon skåret i små terninger og frest på panne, serveres med kveiten.

Drikke

Her serveres det selskapet ønsker, alkoholfritt eller vin. Mange foretrekker kaldt vann.

Til kveita er det godt med en hvit burgunder, f.eks Girardin Puligny-Montrachet Les Enseignères 2009/2010.

Spør på polet etter hjelp. Champagne finnes i alle prisklasser.

Alle oppskrifter er til 6 personer.

Bon appetitt!



Varmrøkt Husøylaks

Da vi for tre år siden presenterte «Varmrøkt Husøylaks» i dette magasinet, skjedde det noe; de som har fått smaken på denne laksen nekter å slippe taket. En lettere og bedre havets delikatesse, skal du lete lenge etter. I Tromsø er det bare Eide Handel som selger «Varmrøkt Husøylaks».

Husøylaksen er vokst opp i merdene ved Husøya, på utsiden av Senja. Den varmrøkte filetsiden er laget etter en lokal oppskrift. Krydderblandingen holdes hemmelig hos noen få personer.

Oppskriften til god smak og en sikker vinner får du likevel her hos oss:

– Fisken tilberedes enkelt ved at du fordeler litt meierismør oppå og under den frosne filetsiden. Pakk det hele inn i folie. Stek på 220 °C i en knapp halvtime.
– Server med kokte poteter og en lett fruktsalat; den siste vil du elske til dette måltidet. Kutt opp to appelsiner, to epler, noen druer og litt purreløk. Det holder for 4–6 personer.

Dersom det blir laks til overs, er den ypperlig som pålegg.

Brødrene Karlsen AS er

lokalisert på Husøya på Senja. Øya har 250 innbyggere, og ligger perfekt til mot de beste fiskefeltene.

– Filosofien er å ta vare på mest mulig av havets gaver på en bærekraftig måte.

– Basert på fiskeråstoff fra rene arktiske farvann produseres ekte kvalitetsvarer.

Har du sjekket godsakene fra **sildespesialisten Rya Produkter**? Vi lover den gode, gamle julestemningen.

Sild har fått en ny oppblomstring. Både unge og voksne spør etter sild, sier Åge Gerhardsen hos Rya Produkter. Fra sitt anlegg på Kvaløya, produserer han ikke mindre enn 11 sorter påleggssild.

Vi på Eide Handel heier den gode smaken. Når den er

kortreist og laget helt fra grunn av, treffer den midt i vår profil. Derfor vil du finne produkter fra vår egen sildespesialist hos oss. Rya Produkter produserer også naturell, speket sild. Den som vil lage sitt eget sildepålegg, kan ikke få et bedre utgangspunkt enn denne råvaren.

Glassmestersild

Lake

2 dl edikk 7 %
4 dl vann
3,5 dl sukker
1 ts ingefær (hakket)
20 g pepperrot (i terninger)

10 stk spekesildfileter (utvannet)
2 stk løk i skiver
10 g frisk pepperrot i tynne skiver
2 stk gulrot i skiver
2 ts sennepsfrø
2 ts hel sort pepper
4 stk laubærblad

Kok opp ingrediensene i laken og avkjøl. Kutt opp silden i passe biter. Legg sild, løk, grønnsaker, krydder lagvis på et glass. Hell over laken og sett i kjøleskap. Bør stå to–tre døgn før bruk for smakens del.



Lussekatter

Tid: 1 t 10 min

Antall: 30

150 g ekte meierismør
5 dl helmelk
50 g gjær
1 g safran (evt. 1/2 ts gurkemeie)
150 g sukker
1/2 ts salt
2 ts kardemomme
13 dl hvetemel (ca.)

Pensling og pynt

1 sammensvispet egg
1 dl rosiner

Smelt smøret. Tilsett melken. Smuldre gjæren i bakebollen og rør den ut i litt av den lunkne melkeblanding. Bland i resten av væsken.

Rør i sukker, salt, kardemomme, safran (evt. gurkemeie) og mel til deigen er passe fast. La deigen heve under plast på et lunt sted til dobbel størrelse.

Sett stekeovnen på 250 °C. Ta fram stekeplater som du smører eller har på bakepapir. Strø litt mel på bordet, elt deigen godt. Del deigen i biter og trill dem til lange fingertykke pølser. Del i ca. 30 biter. Form ulike lussekatter, bare fantasien setter grenser. Legg de ferdig formede lussekattene på stekeplaten og la dem heve under plast på et lunt sted i ca. 15 min.

Pensle med sammensvispet egg og pynt med rosiner. Stek lussekattene i 5–8 minutter. La de avkjøles litt på rist før servering. De smaker aller best litt lunkne.

Tips

Før å få den riktige smaken og den gule fargen bruker safran i deigen. En billigere variant som også gir deg den fine, gule fargen er gurkemeie. Men smaken på gurkemeie er ikke veldig god, så et godt tips er at du tilsetter litt kardemomme i tillegg.



Billig, billigere, billigst

Vi på Eide Handel er stolt av å være en del av innkjøpssamarbeidet i kjeden «Meny». Det gir deg som kunde de **konkurransedyktige tørrvarepriser**, tilgang på de **beste råvarene** og garantert det **beste utvalget**.

Verken vi på Eide Handel eller Meny spekulerer i å tilpasse priser på spesielle varer som slår heldig ut når avisene skal kåre matvarebutikkene som kommer best ut på pris. Vi holder i stedet forutsigbare, lave priser.

Derfor kan prisene på Eide Handel konkurrere mot hvem som helst. Uansett om det er tørr- eller ferskvare. Kom innom og prøv selv, og opplev en hyggelig handel.



Dekoratív pynt på julebordet. Fåes hos Britts i sentrum og på Jekta.

Røkt Eidelaks

Den som har prøvd
Eides røkelaks eller
Eides gravlaks, bytter
den ikke ut.



Vi røker laksen i vårt eget, helt nye røkeri. Gravlaksen graver vi selv på vårt moderne kjøkken.

Oppskriftene vi bruker er gamle og tradisjonsrike. Fagmannen Inge Thomassen har bistått oss i en årrekke; det er hans oppskrift vi bruker på røkelaksen. Prøv den til jul, og vi tør å garantere at den vil falle i smak og også skille seg positivt ut fra laks du tidligere har smakt.

Bakte egg med Eides røkelaks

En porsjon – helt enkelt

Varm stekeovnen til 160 g. Knekk to egg i hver sin lille, ildfaste form. Legg to skiver røkelaks oppå eggehviten, og hell over ca. ½ dl fløte. Dryss på litt salt, pepper og timian.

Pass på at eggeplommen ikke sprekker. Stek i ovnen i ca. 15 min.



Reisa

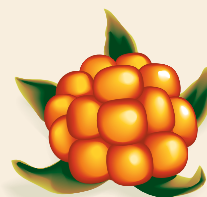
Reisa er et eventyrlig produkt; rett fra naturen. Mer ekte kan du ikke få det.

Reisa sine delikate produkter er like godt egnet til å hente frem den gode smaken, som populære gaveartikler. Selvsagt får du kjøpt alle Reisas produkter hos oss.

Reisa henter friske råvarer fra hav, elv, skog og vidde – fra innmark og utmark. Alt tilberedt med omtanke og respekt for den naturlige smaken.

Til jul anbefaler vi deg å prøve en av mange bær siruper. Den er velegnet som saus til desserter, for eksempel til riskrem og is. Prøv å erstatte vanlig sirup i bakverk med bær sirup, og få en fantastisk smak.

For å skape overraskende og pikante smaksopplevelser anbefaler flere av Norges mest kjente kokker å glasere vilt, lam, svin, fisk og grønnsaker med bær sirup.



Julegaver som

Den som tør gi bort en julegave som smaker, vil oppnå suksess. Alle blir glad i en slik gave. Her gir vi deg noen lekre oppskrifter, fra «Kakemester» Anita Pettersens private gavebok.



smaker



Ungene er alltid med på bakingen. De minste kan hjelpe til med å smake....



Pakk inn i cellofan, annet lekker gavepapir eller små esker/kurver/former. Pynt med bånd og små pyntegjenstander.

Se oppskrifter neste side. →



Brownies med bringebærmousse

175 °C 30–35 min 24 cm

Kombinasjonen sjokolade og fløyelsmyk bringebærmousse er nydelig.

Browniesbunn

100 g smør
2 egg
3 dl sukker
3 ss kakao
¾ dl mel
1 ts vaniljesukker

Smelt smøret. Visp egg og sukker hvitt. Tilsett det tørre og rør det sammen. Rør inn smøret. Stekes midt i ovnen. Skal være klissete i midten. *(Her kan man også bruke for eksempel en Toro Brownies i stedet for å lage selv.)*

Bringebærmousse

1 vaniljestang
1 ½ dl vann
1 dl sukker
4 plater gelatin
3 dl kremfløte
1 pk usukrede bringebær

Skrap frøene ut av stangen og kok det sammen med vann og sukker. Gelatinplatene legges i kaldt vann, tas opp og røres ut i sukkerlake, som må avkjøles før den blandes i pisket krem. Rør inn bringebær.

Når browniesen er avkjølt, fyller du moussen oppå, ha springformen på. Settes kaldt.



Hjertepaier med bringebær

(15–20 stk) 180 °C 20 min

3 dl mel
2 ts sukker
225 g kaldt smør
½ dl vann
Bringebærsyltetøy
1 egg til pensling

Kjør sammen mel, sukker og smør i terninger til en finkornet masse. Drypp på vann og arbeid det sammen til en deig. Ha i mer mel hvis deigen blir klissete. Pakk inn i plast og legg kaldt. Sett ovnene på 180 °C. Kjevl ut deigen forsiktig på «melkledd» benk. Stikk ut hjerter, ha ei lita skje syltetøy på ett hjerte. Pensle det andre hjertet meg egg rundt kanten og legg det oppå. Trykk sammen langs kanten med en gaffel eller en pinne. *(Paie kan også lages med ferdig butterdeig.)*

Havrecookies

175 °C 10–15 min

1,5 dl mel
1 ts bakepulver
75 g smør
5,5 dl sukker
3,25 dl havregryn
1 ss lys sirup
1 dl hakkede rosiner
0,5 dl vann
2 dl hakkede, blandede nøtter
1,5 plate hakket mørk sjokolade

Bland mel, bakepulver, smør, sukker og havregryn sammen. Tilsett sirup, rosiner og vann. Bland alt til en deig. Bland deretter inn nøtter og sjokolade. Trill små kuler og legg på bakepapir. Kjeksen vil flyte ut under steking så ha god plass mellom kulene.



Anitas utgave av «Sarah Bernhardt»

Bunn

600 g finhakke mandler
6 dl sukker
6 stivpiskede eggehviter

Bland mandler og sukker. Vend inn stivpisket eggehvite. Ha gjerne mandeldeigen på bakepapkledde stekeplate med en skje, men resultatet blir penere (og det blir mer klissete og gøy for kokkeaspirantene) ved å trille kuler som trykkes flate med hånden. Stekes på 175 °C i ca. 12 min.

Smørkrem

8 eggeplommer
3 dl fløte
250 g melis
200 g smør

Blant eggeplommer, fløte og melis. Sett på svak varme, rør til det er tykt. Avkjøl. Smør piskes litt og litt inn i fløtemassen. Til slutt kan du ha kakao og knust pulverkaffe i, smak til slik du ønsker. Kremen fordeles på avkjølte mandelbunner og fryses ned.

Glasur

50 g kokosfett
200 g smeltet kokesjokolade

Smelt kokosfett, rør deretter kokesjokoladen i. Dypp de frosne toppene i sjokoladen og la dem renne av før du setter dem fra deg. Dersom en lager en ekstra stor glasurblanding, er det lettere å dyppe. Resten av sjokoladen kan da helles i silikon/plastformer og bli fine **sjokoladekonfekt**. I konfektene kan man tilsette nøtter, fondant med peppermyntheolje eller marsipan, alt etter ønske. En annen mulighet er å lage **trøfler**, som smelter i munnen. Da tilsettes fløte, litt over 100 g sjokolade krever 0,4 dl fløte. Disse trøflene må oppbevares kaldt.



Den som baker,
den smaker...





Nydelige snickers (tar bare 1 time å lage)

Lag 1 – 200 g melkesjokolade
4 ss peanøttsmør

Smelt melkesjokolade (må ikke kokes) og bland med peanøttsmør. Dette helles i ei form (ca 20x20 cm), kledd med plastfolie. Settes til avkjøling mens neste lag tilberedes.

Lag 2 – 60 g usaltet smør
2,5 dl sukker
4 ss vikingmelk
1 glass marshmallow fluff
4 ss peanøttsmør
1 ts vaniljeessens
150–200 g peanøtter

Smøret smeltes sammen med sukker og vikingmelk. La det koke i 7 min. Husk å røre av og til. Tilsett marshmallow fluff, peanøttsmør og vaniljeessens. Rør godt rundt, ta av platen og rør peanøtter inn. Hell dette over sjokoladen, og sett det til avkjøling.

Lag 3 – 300 g Smørbukk karamell
4 ss vikingmelk

Smørbukk og vikingmelk smeltes på lav varme til den er herlig flytende. Så helles det i formen som lag nummer tre. Det er lurt å skylle opp kasserollen mellom hvert lag, så slipper man en masse oppvask etterpå.

Lag 4 – 200 g melkesjokolade
4 ss vikingmelk

Avslutt gjerne med et nytt lag med smeltet melkesjokolade og vikingmelk. Skjæres med en skarp kniv når alt er stivnet. Nyt.



Kakebakemesterens vinnerkake ...en smaksdrøm til julekosen

Anita Pettersen er noe så sjelden som en ekte kakebakemester. Hun vant årets kakebakekonkurranse under Kaldfjordagen med denne lekre sjokoladekaken, og deler den gjerne med deg.

Fransk sjokoladekake
175 °C 30 min. 23 cm

Du trenger dette:

375 g usaltet smør
375 g mørk kokesjokolade
375 g sukker
2 dl eggeplommer
4 dl eggehviter

Smelt smør, ha i sjokoladen og rør til alt er en fin krem. Pisk sukker og eggeplommer hvitt, ha i sjokolademassen. Pisk eggehviten stiv og vend den inn i sjokolademassen.

Ha halve massen i ei kakeform og stek. Når kaka er avkjølt har du resten av moussen oppå, med springformen på. Settes kald 1 time før servering. Pyntes med siktet kakao og sitronmelisse.



Tradisjonell juledessert

Multebær og krumkake





Krumkaker

Krumkaker hører gjerne julen til, men de smaker godt året rundt som tilbehør til kaffekosen eller som dessert servert med for eksempel multekrem eller en frisk bærsalat. Her er oppskrift på noen veldig gode krumkaker.

Tid: 2 t

4 egg
250 g sukker
250 g ekte meierismør (smeltet)
250 g hvetemel
½ ts malt kardemomme (valgfritt)

1. Du trenger et krumkakejern og eventuelt en krumkakepinne. Denne oppskriften gir 30–40 krumkaker.
2. Visp egg og sukker til eggedosis. Rør i smør, mel og kardemomme. La røren svulle i ca. 1 time.
3. Legg en stor teskje røre på midten av det varme jernet. Stek kakene gyllengule ved svak varme.
4. Form til kremmerhus rundt en krumkakepinne raskt mens kaken fremdeles er rykende varm. Dersom du vil forme kakene til strull (et rett rør) bruker du en pinne og ruller kaken rundt. Du kan også legge kakene over en kopp. Da får du en form som du kan fylle med krem og gjerne friske bær, eller hva du måtte ønske.
5. Oppbevar krumkakene i tett boks.

Tips

En god huskeregel for krumkaker er at du skal bruke like mye mel, sukker og smør som eggene veier. Det vil si at til 4 egg som veier 250 g, trenger du 250 g sukker, 250 g smør og 250 g hvetemel.



Hjemmelaget karamellpudding

Hvem kan vel motstå den fristelsen? Glem både hel- og halvfabrikata; etter du har prøvd denne oppskriften tviler vi på at du vil spise ferdigkjøpt igjen.

Porsjoner: 8

2 dl sukker til karamell
6 dl melk
3 dl kremfløte
5 ss sukker
8 stk egg
1 stk vaniljestang eller vaniljesukker

Slik gjør du

1. Smelt 2 dl sukker i en kjele mens du rører godt til tyktflytende karamell. Pass på så det ikke brenner seg. Hell det over i en brødform (ca. 1,5 l).

2. Snitt opp vaniljestangen på midten og skrap ut innholdet med en kniv. Kok opp melk, fløte, sukker og vaniljestangen + innholdet i den. Avkjøl.

3. Pisk eggene lett sammen og tilsett den avkjølte melkeblanding mens du rører godt.

4. Sil blandingen opp i brødformen. Sett formen i en dyp langpanne og hell i vann opp til 1/3 av formen, stek den i ovn på 120 °C, ca. 2 timer til karamellpuddingen er stiv. Avkjøl.

Server med pisket krem og karamellsaus. Pynt karamellpuddingen med sesongens bær eller frukt.

Romjulstapas

En perfekt måte å utnytte noe av den gode julematen på, er å lage tapas av den maten som blir til overs.

Tapas er spansk, og ordet betyr «å dekke til». Det passer fint i jula. Du kan lage små, både kalde og varme retter. Spanjolene spiser helst tapas som et mellommåltid, men mange synes tapas er en trivelig middag. Å dele tapas er en avslappende og uformell måte å spise på.

Du kan bruke så godt som all slags mat til et slikt måltid. La gjerne fantasien løpe, og prøv med spennende kombinasjoner. Noen liker fisk – andre kjøtt. Bruk frukt og grønnsaker, for å sette smak og farge. Et godt, smakfullt brød eller en salt kjeks setter en ekstra spiss på måltidet.

Her er noen tips til hva du kan servere.

Husk at hver tapas skal være små munnfuller. Man fester gjerne flere biter sammen med en tannpirker, eller et annet lite «spyd».

Skinkestek med surkål og eple

Varm skiver av skinkestek lett på panne, sammen med båter av eple. Tre biter på et «spyd». Kombiner gjerne med rødbetter eller annen grønnsak. Dryss på litt ekstra godt salt. En kvist timian på toppen setter den siste spissen. Server rødkål eller surkål ved siden av.

Eides julepølse og medisterkake

Stek pølsene og medisterkakene hele. Skjær i «terninger». Skrell grønnsaker du har til overs; potet, gulrøtter, kålrot eller annet. Skjær i staver eller terninger. Varm ekte smør i en panne, og stek til grønnsakene er gylne. Anrett små porsjoner, eller tre på «spyd».

Cherrytomat og en aspergestopp gjør seg til denne varianten. Du kan

også legge alt på en liten seng av rødkål.

Lammespyd med aprikossaus

750 g ytrefilet av lam
2 ss margarin eller olje
1 ts salt
½ ts pepper
1 pk aprikoskompott
3 ss peanuttsmør
2 ss sitronsaft

Skjær lammekjøttet i 2–3 cm. store terninger. Kjøttet kan enten stikkes på spyd og grilles eller stekes i varm panne i olje eller margarin i ca. 5 minutter.

Mos med en gaffel de hele aprikosene som er i en pakke aprikoskompott. Bland i peanøttsmør, sitronsaft og smak til med litt pepper. Server sausen til lammespydene.

Blinis med pinnekjøtt



Kanapéer med fenalår og fiken



Lammerull på lefse med drue



Julewraps



Skinkestek til juletapas



Chiliribbe med peanøttedip



Bønnesalat med pinnekjøtt



Du kan bruke så godt som alt til et slikt måltid. La gjerne fantasien løpe, prøv med spennende kombinasjoner.

Ingebrigtsen's

ETABL.
1948
NORDNORSK MATGLEDE

Ingebrigtsen Kjøtt har spesialisert seg på tradisjonsrike kvalitetsprodukter siden 1948. Få har kunnskap om råvarer som dem – derfor er det naturlig at vi på Eide Handel har et bredt utvalg av deres fantastiske juleprodukter.

Ingebrigtsen Kjøtt produserer og leverer ekte håndverk; smakfulle fristelser av bare beste kvalitet. Derfor vinner de hvert år priser i konkurranse med landets beste leverandører når årets julemat skal kåres.

Pinnekjøttet høster alltid toppkarakter. Smaken kommer fordi Ingebrigtsen Kjøtt har foredlet og tatt vare på ekte mattradisjon. Ikke rart det er blitt en favoritt.

Til jul finner du alle spesialitetene fra denne lokale, prisbelønte kjøttleverandøren hos oss. Bedriftens egen juleskinke, lammerull, pinnekjøtt og sylte sikrer den beste smaken og stemningen.

Tips til julegaver

Vi har julegavene som smaker. Og mange andre også. Her finner du mange flotte tips til både gaver og egen glede.



Hodelykt moonlights. Teoretisk effekt 1950 lumen. Kr 1299,-



Moltesirup fra Reisa 110 ml. Spesialsirup fra Nordreisa. Deilig til pannekaker/vaffer og andre desserter. Kr 70,-



Lemon Curd fra Nicolas Vahé. Tradisjonsrikt engelsk syltetøy. Ypperlig på yoghurtbrød eller pannekake. Kr 89,-



Sjokolade fondue fra Nicolas Vahé. Nydelig til frukt. Varmes i vannbad/micro. Kr 119,90.



Reisa gaveeske. 4 pk. Kr 385,-



Den store iskremboka til brødrene Hellstrøm. Den perfekte julegave til alle som er glade i god hjemmelaget is. Kr 395,-



Gaggia ismaskin. Enkel måte å få til den perfekte hjemmelagede isen. Kr 4995,-



Finsbråten pæreskinke. Pr. kg. kr 199,-



Julekake fra bakeriet Kaffebønna. Finnes i to størrelser: 500/1000 g. Kr 160,-/270,-

Parmesan og basilikum salt fra Nicolas Vahé. Perfekt til pasta og pizza. Kr 84,90.





Hvitløkspesto
fra Nicolas Vahé.
Nydelig til lam
og svin. Kr 64,90.

Eide Olivenolje har en overveldende friskhet som gjør at den setter en herlig spiss på de fleste retter. Kr 98,-.



Lammerull
av Alpelam. Kr 298,-.



Den rutete kokeboka til Ingrid Espelid Hovig som har vært sentral i de tusen hjem i mer enn 30 år. Kr 398,-
Hos oss får du den signert.

Alle veier fører til Eide Handel på Kvaløya

Vi blir stadig overrasket over hvor mange langveisfarende som kommer på besøk til oss. Og vi tror det er en grunn til at de kommer igjen og igjen.

Med den nye tunellen som binder Malangen og Kvaløya sammen, er avstanden til Troms innland kortet ytterligere ned. Fra Olsborg i Målselv er det nå bare 11 mil til Eide Handel. Stadig flere finner ut akkurat det. Nå når det nye kjøpesenterområdet på Langnes er i full drift, vet vi at

mange vil legge turen hit fra hele fylket. En av landsdelens beste og mest innholdsrike ferskvarebutikk er da bare ti minutter unna. Her finner du en lun og trivelig atmosfære – og ekte råvarer av aller beste kvalitet.

Bedre kan man ikke rigge seg før den gode julehøytiden.





For mange begynner julebaksten med å bake julebrød. Få kan dette bedre enn Tromsø Bakeri.

Her har du deres oppskrift til det beste julebrødet.

Naturligvis får du kjøpt julebrødet fra Tromsø Bakeri hos oss på Eide Håndel. Alltid ferskt – alltid av ypperste kvalitet.

Julebrød er en eldgammel tradisjon, det skal være søtt og mykt å tygge. Prøv nybakt julebrød med godt smør, hvit- eller brunost – og en rykende varm julete.

Julebrød

500 g hvetemel
3 dl melk – 30 °C
70 g sukker
160 g rosiner – bløtlegges
80 g smør
1 egg
25 g gjær

Ha alle ingrediensene, med unntak av smøret (og litt av melet), i kjøkkenmaskinen og la den gå på lav hastighet i ca 10 minutter, til deigen slipper eltebollen. Juster eventuelt med mer mel om deigen er litt klissete. Tilsett smøret i terninger og elt til deigen slipper kantene i eltebollen. Underveis øker du farten på kjøkkenmaskinen til omtrent middels styrke.

Arbeid rosinene forsiktig inn i deigen (lav hastighet). Deigen skal nå være blank og klar for heving. Sett deigen på et lunt sted og la heve i ca 1 time. Du skal nå ha en myk og smidig deig som lett lar seg forme. Del deigen i den størrelsen du ønsker brødene. La de hvile i ca 20–25 minutter, og form julebrødene i ønsket fasong, det er sikrere å benytte former. La julebrødene etterheve til dobbel størrelse. Pensle med egg og skjær gjerne snitt i brødene.

Stekes nederst ved ca 200 °C (over- og undervarme) i 25–30 minutter eller til de har fått fin farge og er gjennomstekte. Ved mindre gjær tar det lengre tid som igjen utvikler smak. Avkjøl julebrødene på rist og nyt det.



Øl i og til mat

Øl inneholder ikke mindre enn 800 smaks-komponenter. Ikke rart mange har oppdaget dette som en ingrediens til matlaging.

– Som tidligere ansatt i Mack gjennom mange år, vet jeg at øl er både kultur, hygge og smak. Derfor er det spesielt fint å komme hit til Eide Handel, som virkelig tør å gå egne veier og satser på et bredt utvalg av god smak fra øl, sier Robin Berntsen.

Ølet sine mange smakskomponenter bidrar til å forsterke krydderne og råvarenes smak. Riktig bruk av øl i mat, skal i følge «Ølakademiet» gå hånd i hånd med råvarenes smak. Det kan brukes i sauser, supper, gryteretter, som marinade eller til bakverk. Som så mye annet på kjøkkenet, er det lurt både å prøve seg frem og å tørre og utfordre fantasien. Friskhet, sødme og aroma er de viktigste smakselementene i øl, akkurat som for vin. I tillegg kommer bitterheten fra humlen. Humlen i øl gjør noe av det samme som tanniner i rødvin, den skjærer gjennom fett og renser munnen.

– Det er viktig at øl og mat skal utfylle hverandre. Øl bør brukes for å underbygge råvarens kvaliteter og det er viktig at ølet ikke dominerer måltidet, men være en smaksforsterker til det gode måltidet, sier Robin Berntsen.

Ingredienser: Vann, hvetemalt, byggmalt og humle. Næringsinnhold pr. 100 ml: Energi 173,2 kJ (41 kcal), protein 0,5g, karbohydrat 3,6g, fett 0,0g, alkohol 3,6g. Kl. D, 0,5 liter, 4,7% vol.alkohol.			
SØDME	FRUKTIGHET	BITTERHET	
			8°C

Stadig flere merker godt matøl skikkelig.



Våre fagfolk

Vi på Eide Handel skal alltid ha de beste fagfolkene.

Vårt hjerte og vår sjel ligger i den gode smaken. Det er dette våre fagfolk tar

vare på. Derfor har vi også over 60 egenproduserte varer, skapt og laget på vårt eget kjøkken. Kjent som «Eide Heimelaga».

Våre fagfolk er din garantist for at maten er sikker, at den er tilberedt

etter alle detaljerte krav og at ekte råvarer ligger til grunn når den lages. Vår garanti er at vi alltid skal møte dine forventninger til oss.

Velkommen innom.



Ny daglig leder

Med Robin Berntsen på laget har vi tatt et nytt steg for å beholde posisjonen som Tromsøs beste dagligvarebutikk.

Robin Berntsen begynte i høst som daglig leder hos oss. Hans lange erfaring fra detaljvarehandel, senest hos Mack, vil komme alle våre kunder til gode.

– Det var ingen tvil da muligheten dukket opp. Eide Handel står for noe unikt. Ikke bare lokalt, men også nasjonalt. Det er virkelig inspirerende å få være med på og ytterligere styrke en slik merkevare.

Robin Berntsen lover at satsingen på de beste, lokale råvarer ikke bare skal fortsette: – **Den skal bli enda tydeligere.** Og Eide Handel skal fortsatt være konkurransedyktig på pris, slår han fast.



Heimelaga iskrem til jul

Heimelaga iskrem
er kult, kunstnerisk
og kreativt.

Med den prisbelønte ismaskinen
fra «Gaggia», lager du iskremen
selv. Nærmere den gode smaken
kommer du ikke.

– Resultatet er annerledes og fløyels-
mykt sammenlignet med en iskrem
som kjøpes ut av en fryseboks. Jeg
unner alle heimelaga is, sier Jørn Hoel.
Han er etter hvert minst like kjent for
sin gode smak, som for musikken.

«Gaggia» ismaskiner leverer den
perfekte avslutning på et godt måltid.
Og det på en utrolig enkel måte.

Du får kjøpt «Gaggia» ismaskin hos oss.



Jørn Hoel er kjent for god smak, han
anbefaler «Gaggia» sine iskremmaskiner.



Vaniljeiskrem

Vi lover deg; vaniljeis blir ikke det
samme etter dette. Nærmere den ekte
smaken kommer du ikke.

Du trenger

Vaniljeiskrem

5 dl helmelk
2,5 dl kremfløte
200 g sukker
5 eggeplommer
2 vaniljestenger

Del vaniljestengene på langs og
ta ut frøene. Kok opp melk, fløte,
vaniljestenger og frø. Ta kjelen til
side, og la trekke i 20 min. under lokk.
Pisk egg og sukker til eggedosis.
Tilsett melk- og vaniljeblandingen
i eggedosisen under omrøring. Ta
denne blandingen over i en kasserolle
og varm opp til ca. 80 °C under

omrøring til det tykner. Sil blandingen
i en bolle og avkjøl. Kjør i ismaskin til
den er ferdig.

Kattetunger

250 gr. smør
250 gr. melis
250 gr. mel
4 hele egg
1 ss vaniljesukker

Pisk sukker, vaniljesukker og bløtt smør
til hvit luftig masse. Pisk inn ett og ett
egg. Tilsett siktet mel. Ha deigen i
en sprøytepose og form massen til 4
cm lange og en cm brede tunger på
bakepapir, silikonmatter e.l. Stek på
180 g i ca 10 min, til de er gyllenbrune.

NB! Massen utvider seg ved steking –
pass på avstand.

Pynt med hele multer, ha gjerne litt
multesirup over bærene.