

Saftig bananbrød med smak av norsk sommer



Ble du litt usikker nå? Tenkte du litt på bananbrød med tørket tang eller nykål? ☐ Hei, forresten! Husker du meg, Bollefrua? Lenge siden sist! Har du hatt det fint? Tenk om vi kunne sittet og skravlet om sommerferien mens vi spiste dette SUPERGODE bananbrødet og drakk kaffe? Barna og jeg kom hjem fra Sveits i natt, etter noen veldig fine dager på et helt spesielt sted. Nå skal vi være litt på øya før hverdagen så smått begynner igjen. Plukke bringebær, feire bursdag og så gleder jeg meg til å lage litt mat igjen!



Her koste vi oss i Sveits.

Jordbær- og bananbrød:

170 gram smør

5 dl hvetemel

100 gram brunt sukker

1 ts natron

3/4 ts kanel

2 store egg

1 ts vaniljesukker

0,5 dl melk eller naturell yoghurt

3 moste bananer

1,25 dl jordbær i små terninger, samt 1-2 hele jordbær i skiver (til pynt)

Begynn med å smelte smøret. Smøret skal putre en stund til det begynner å bli brunt/gyldent. Med en gang det begynner å bli brunt tar du det av varmen og heller det over i en liten bolle til avkjøling. (Det brente smøret gir en deilig nøttesmak, men du kan også bare droppe dette og bare bruke smeltet smør).

Sett ovnen på 175 grader. Bland mel, vaniljesukker, natron, sukker og kanel i en bolle. I en mindre bolle rører du sammen egg, melk og brunet (avkjølt) smør. Ha også i bananer og rør litt til. Tilsett de våte ingrediensene i det tørre og bland. Vend inn jordbærene til slutt. Smør en brød form (jeg klipper til et bkepapir som jeg legger i bunn). Ha røren i formen. Legg over tynne skiver jordbær til pynt.



Stek midt i ovnen i 50-60 minutter. (Still evt inn en pinne, når kaken er ferdig skal det ikke sitte igjen noe deig på pinnen). La kaken avkjøle i brødformen (på rist) i 15 minutter. Ha kaken over på rist og avkjøl til du skal spise den.



Tidenes gressløkloff

Luftigste



I dag reiser jeg til Sveits alene med barna. Det som for noen måneder siden føltes som en god idè, kjennes mer sånn ut nå: **HVA HAR JEG GJORT?** Jeg gruer meg.. Her er mine topp 5 bekymringer:

1. At jeg skal bli syk og ikke klare å passe godt nok på barna.
2. At en av gutta (eller enda verre: **begge**) skal bli borte i mengden på flyplassen og at jeg ikke finner de igjen.
3. At jeg skal spise for mye ost.
4. At gutta ikke skal ha det noe fint fordi de ikke kan snakke (noe særlig) engelsk.
5. At jeg skal spise for mye sjokolade.



Fant ingen smooth overgang fra bekymring til brød, men et bilde av gutta OG loffen kan funke?

Luftig gressløklykke!

500 g mel

125 g philadelfiaost med gressløk (du kan bruke din favorittphiladelifia)

50 g fersk gjær
1 ss sukker
1 ts salt
2,5 dl lunkent vann
0,7 dl olivenolje
1 egg (til pensling)

Smuldre gjær i en eltebolle med salt og sukker og ha i lunkent vann. Rør litt rundt. Ha i resten av ingrediensene (minus egget) og elt i 10 minutter. La deigen heve i ca en time. Ha deigen i en stor, smurt brødform (jeg klipper ut bakepapir som jeg legger i bunnen av formen for sikkerhetsskyld). Sett ovnen på 175 grader. La loffen etterheve 30 minutter og pensle med et vispet egg. Stek midt i ovnen i 15 minutter, legg et bakepapir over brødet og stek i 20 minutter til. Hell loffen ut på en rist og avkjøl før du skjærer i det. (Bruk en skarp brødkniv og skjær forsiktig så du ikke klemmer brødet flatt). Deilig med pålegg eller som tilbehør til suppe eller salat.



Tarteletter med chevre, oliven og soltørket tomtat

Åh, tarteletter! (Tralaa lala tralala) Åh, tarteletter!
(Tralaa lala tralala) *



Altså, tarteletter. Jeg beklager jåleriet. Det er nemlig ørlite grann irriterende denne trenden med at man kaller matretter for noe litt finere enn det det egentlig er. Hvorfor må vi si bringebærcoulis når det i virkeligheten bare er bringebærsaus? MÅ vi si confiserte tomater, når det egentlig dreier seg om ovnsbakte tomater? Jeg bare spør. Men hva er så tarteletter, lurder du kanskje på? Og hvorfor bedriver Bollefrua hyklari og bakvasking i stedet for å kalle en tartelett en spade? Svaret er at jeg ikke fant noe særlig god erstatning. Det nærmeste er kanskje minipai, men det mest korrekte er vel små, fylte butterdeigsformer. Eller seriøst, who am I kidding? Disse er så gode at ingen bryr seg om hva de heter. Trust me.



Små fylte butterdeigformer aka tarteletter:

(ca 30 stk)

Til deigen:

250 gram hvetemel

150 gram smør i terninger

2-4 ss melk

Fyll:

12 soltørkede tomater (som har vært i olje), skivet

ca 200 gram chevre (evt brie el), i små terninger/smuldret

2-4 ss hakket basilikum

20-30 steinfrie kalamataoliven, hakket

4 vårløk, i tynne skiver

4 egg, lettpisket

2,5 dl fløte

Lag deigen ved å sikte mel i en bolle. Ha i smør i terninger og smuldre smøret inn i melet med fingrene til det ligner fine

brødsmuler. (Evt bruk kjøkkenmaskin). Tilsett nok melk til du får samlet en myk deig. Ha deigen på et melet bakepapir og kna sammen til en ball. Pakk inn i plast og legg i kjøleskapet i 30 minutter.

Sett ovnen på 180 grader. Kjevle paideigen til en 2 mm tynn leiv og stikk ut sirkler med et glass på ca 8 cm i diameter. Legg rundingene i smurte muffinsbrett (med plass til 12) og prikk med en gaffel. Forstek midt i ovnen i 7 minutter. Legg på rist. Gjenta til alle er stekt. (Ustekte deigsirkler kan oppbevares i fryseren, ferdig forstekte rundinger kan oppbevares to dager i lufttett boks).

Legg oliven, ost, soltørket tomat, vårløk og basilikum i formene. Visp sammen egg og fløte i en liten bolle og smak til med salt og pepper. Ha en god ss med eggestand i hver form og stek på 180 grader i ca 15 minutter eller til fyllet så vidt er stivt. Stek alle ferdig. (Vi stekte de i muffinsformer, men det er sikkert mulig å steke alle på stekebrett, så får man stekt flere i slengen. Faren er at eggestanden kan flyte litt ut..).

Server med en god salat, ta med på piknik eller som fingermat på fest.



* (Melodi: "Oh Carolina")

Blåbærscones



God morgen! Er det fint vær der du er? Det er nemlig lett å ta det for gitt at alle har det samme været en selv har utenfor vinduet. Så derfor ber jeg om tilgivelse. For alle godværsbildene jeg har lagt ut på bloggen i det siste. Nå er jeg nemlig i Bergen og her er været LITT tristere kan du si.



Så derfor så tenker jeg at du tåler et innlegg med fint vær i dag også, nå som du vet at jeg står i fare for å bruke penger på selvbruningskrem i nær fremtid.

Blåbærscones – gode, uansett vær!

(12-18 stk, avhengig av størrelse)

7 dl hvetemel

2,5 ts bakepulver

0,5 ts natron

0,5 ts salt

170 gram kaldt smør, i terninger

1 stort egg

2 ss lønnesirup, evt lys sirup om du ikke har lønnesirup
(ELLER bruk sukker)

1,8 dl melk

2,3 dl blåbær (jeg brukte nyplukkede(!), men du kan bruke
frosne som du tiner. Men da blir sconesene litt lilla)

litt melk og sukker til pensling

Sett ovnen på 200 grader. Ha mel, bakepulver, natron, salt (og sukker hvis du bruker det i stedet for sirup) i en bolle og bland. Ha det kalde smøret i det tørre og smuldre det inn i melblandingen med fingrene til alt har en kornete konsistens. I en annen bolle blander du egg, melk og sirup. Hell dette i det tørre og rør sammen til en klissete deig, vend inn blåbær. Ha deigen på et godt melet bakebord og kna den noen ganger. Trykk den ut til en 3-4 cm tykk leiv og stikk ut runde scones med et glass. Når du ikke har plass til flere, samler du deigrestene og gjentar prosessen. Legg sconsene på et bakepapirkledd stekebrett, pensle med melk og strø over litt sukker. Stek midt i ovnen i 15-18 minutter til de er gyldne og har en hul lyd når du banker på de. Avkjøl på rist.



Disse nydelige sconesene er ikke så søte og passer perfekt til ost eller syltetøy. Kos deg!





Feriebilder fra Bollefrua – del 1

I dag er en del av ferien over. Kanskje den beste, kanskje ikke. Har i allefall noen skikkelig bra oppskrifter med hjem i kofferten! Gled deg til det. ☐



Kafètur med Mr.Bolle



Don't let the sun go down on me..





Klart kaffemaskin og kvern også trenger ferie!



Loveboat..







“Mamma, ta bilde av meg til matbloggen!”



Jepps. Bra blåbærbakst ventes på bloggen i nær fremtid.





Kun mobilbilder denne gang..

Håper du får en finfin uke! <3

PS:



Urtesnurrer med vårløk og sesamfrø

I dag har jeg ingenting å si. Hjernen min har tatt ferie og er tom for alle slags fine og dumme tanker. Sanseapparatet min fungerer derimot (fortsatt) og kan rapportere om varmt vær, lyden av en liten bris og barn som leker (etter at de har blitt nektet tilgang på ipad) og blått hav (men ikke så langt du kan se. Derimot har vi jord der blomster gror, kan du ønske mer?).



Urtesnurrer – perfekt til piknik på hjerneløse sommerdager:

(ca 12 stykker, avhengig av størrelse)

litt over 1 dl fingervarmt vann

1 pakke tørrgjær

1 ts salt

2 ts sukker

ca 3 dl hvetemel

4 ss kaldt smør i terninger

1 egg + 1 eggeplomme

nesten 2 dl sammalt hvete (grov eller fin)

3 vårløk, hakket

en stor neve friske urter, jeg brukte basilikum, koriander, persille og rosmarin

3 ss olivenolje + litt til pensling

1 dl sesamfrø

havsalt (til å strø over)

1. Ha vann, gjær, salt og sukker i en liten bolle og la stå til blandingen skummer, ca 10 minutter.

2. I en bakebolle (til kjøkkenmaskin) har du resten mel, egg, smør og egg. Tilsett gjærblanding og elt til du har en smidig deig. (Hvis du ikke har maskin må du smuldre smøret i melet med fingrene før du har i gjærblanding og egg).

3. La deigen heve til dobbel størrelse (under plast) eller ca en time.

4. I mens har du olje, urter og vårløk i en kjøkkenmaskin med kniv eller bruk stavmikser. Mos til en glatt røre. Ha i sesamfrø og bland.

5. Kjevle den hevede deigen til et rektangel, ca 50×25 cm. (Punkter deigen først).
6. Smør utover urteblandingen.
7. Rull deigen sammen på langsiden og skjær i 12 skiver.



8. Sett ovnen på 200 grader. Legg snurrene på et bakepapirkledd stekebrett og sett til etterheving, under plast, i 20-30 minutter. Pensle med litt olivenolje og strø over litt havsalt. Stek midt i ovnen i ca 15 minutter eller til gyldne. Snurrene skal ha en hul lyd når du banker på de, da er de ferdige. Avkjøl på rist.



Luftige amerikanske pannekaker med sjokolade og banan

Hva liker du å spise til frokost? Jeg eksperimenterer sjelden, dagen starter alltid med knekkebrød og kaffe. MEN som hobbitene opererer jeg med begrepet “second breakfast” et par timer etter frokost nummer én. Og da kan jeg være litt gærn, hvis du skjønner.



Luksusfrokost – the American way:

(ca 30 pannekaker, avhengig av størrelse)

5 dl hvetemel

6 ss sukker

6 ss kakao

2,5 ts bakepulver

1 ts natron

0,5 ts salt

2 modne bananer, most med en gaffel

5 dl "buttermilk" (vanlig melk tilsatt 1 ss eddik og som har stått i 10 minutter)

2 egg

2 ts vaniljesukker

2 ss smeltet smør eller vegetabilsk olje



Bland mel, sukker, kakao, bakepulver, natron, salt og vaniljesukker i en stor bolle. I en mindre bolle pisker du

sammen most banan, melk, smør/olje og egg til en jevn røre. Hell så det våte i det tørre og miks til det er blandet. Varm en stekepanne (gjerne nonslip) til middels varme og pensle litt smeltet smør. Bruk en øse og sett små pannekaker. La steke på den ene siden til det bobler og så snur du dem og steker et lite minutt på neste side. Avkjøl på rist. Server med skivede bananer, jordbær og lønnesirup hvis du er skikkelig utagerende. SPIS, ELSK, LEV. ☐



Grillet aubergine med fetaost og ristede pinjekjerner

Det er mandag, det er juli og det er kveld. (*Jeg sitter ned på berget og ser utover havet en solskinnsdag i ferien min*). Vi har gode venner på besøk, barna sover og vi kan sitte ute enda

klokken nærmer seg ti. Godt! Hva skal du gjøre i sommer? Kanskje *surfe stå på vannski og bade*? Vi skal ennå være mange dager ved sjøen før vi skal oppsøke regnet. (*Ja, denne ferien tror jeg blir fin*). I går kom noen andre venner spontant innom i båt. (*Forbi meg suser Andersen i sin kabincruiser med alle sine venner ombord det kryr av jenter der i gjennomsluktige bluser som Andersen ble kjent med i fjor*). Fordi det var søndag (og fordi vi er på en øy) ble det middag av det vi hadde tilgjengelig. God middag.



Grillet aubergine (raskt og godt sommertilbehør):

(til 4 personer)

2 auberginer

olivenolje

ca 50 gram fetaost

en liten håndfull pinjekjerner, ristet i en tørr panne

saft av ca 0,25 sitron

litt finhakket fersk basilikum

nykvernet pepper og salt

Skjær aubergine i 1 cm tykke skiver, legg utover et fat og strø salt over. La stå i ca 20 minutter. (Dette for å trekke vann ut av auberginen). Tørk av vannet (og saltet) og pensle med olivenolje. Fyr opp grillen og stek på middels høy varme, et par minutter på hver side. Legg på et fat og ringle over litt mer olivenolje og skvis over sitronsaft. Smuldre fetaost, strø litt pinjekjerner og basilikum. Avslutt med noen drag med pepperkverna.



*Takk for i dag jeg har hatt det så bra det har vært så gøy å
være sammen med deg kjære
jeg gleder meg til midda' klokka to i morra vi har hatt det så
fint kanskje er det mer i gjære?*

God natt! ☐

Sjokoladekjeks med pecan- nøtter og havsalt



Jeg synes ofte jeg hører ofte folk si at det er så greit om sommeren, for da legger de jo ikke på seg. "Når det er varmt orker jeg jo ikke spise så mye", "I ferien blir det mest salat

og lett mat", "Vi er jo så aktive i ferien". Når jeg hører sånt tenker jeg at enten så juger de eller så er de veldig heldige. Jeg orker ALLTID å spise og i ferien har man jo tid til å lage mye god mat! Kjenner du noen slike mennesker? Er de dine venner? Hvisker du dette i all stillhet når ingen hører det...?



Da er du ikke alene! Og Bollefrua hjelper deg. Her er nemlig oppskriften på noen utrolig gode cookies, som dine venner garantert ikke kan motstå. (Og antagelig ikke du heller, så ikke en bullet proof plan, dessverre)

Farlig gode cookies:

(ca 18 stykker, avhengig av størrelse)

2,5 dl mel

0,5 ts natron

1 dl smør, romtemperert

1 dl brunt sukker

1 ts vaniljesukker

0,5 ts sirup (kan sikkert sløyfes om du ikke har)

0,5 dl sukker

1 egg

en håndfull pekannøtter (20-30 gram), hakket

ca 75-100 gram (mørk) sjokolade, hakket

Litt havsalt

Begynn med å smelte halvparten av smøret (0,5 dl). Smøret skal putre en stund til det begynner å bli brunt. Med en gang det begynner å bli brunt tar du det av varmen og heller det over i en liten bolle til avkjøling. (Det brente smøret gir en deilig nøttesmak, men du kan også bare droppe dette og bare bruke mykt smør).

Ha resten (evt alt) av smøret i en bolle sammen med det brune sukkeret og pisk til det er luftig og kremet. Ha i sirupen og pisk. Tilsett det avkjølede smøret og det lyse sukkeret og bland godt. Tilsett egget og pisk ca et minutt. Bland mel, vaniljesukker og natron i en separat bolle. Ha melet i smør/sukker/eggblanding og bland til alt er rørt sammen. Vend inn nøtter og sjokolade med en slikkepott. Ha deigen over på matpapir og rull sammen slik at du har en rull av deig pakket inn i papir. La deigen hvile i kjøleskapet i minimum 30 minutter (eller natten over).



Sett deigen på 175 grader. Når deigen har hvilt triller du 18 kuler, legg 9 på hvert bakepapirkledde brett med litt avstand mellom hver. Trykk kulene litt ned så de ikke er helt runde. Strø over litt havsalt (valgfritt). Stek midt i ovnen i 12-14 minutter eller til gyldenbrune i kantene. Avkjøl på brettet et minutt før du har de over på rist. Oppbevares i en tett kakeboks eller enda bedre: propp de slanke vennene dine full av kjeks. ☐



Asiatisk nudelsalat med reker

I går fikk jeg min første feriesmell. Kjenner du til det? Når du plutselig oppdager at man kan ha dårlige dager selv om det

er sommer og alt bør være happyhappyjoyjoy. Det begynte med at jeg ikke fant den ene delen til Bialettikannen jeg bruker til å lage espresso med her på hytta. Siden jeg er alenemor i noen dager er kaffe ekstra nødvendig. Eller, stryk det. Kaffe er livsnødvendig, uansett. HVERTFALL. Jeg fant ikke den dustete delen som kaffen skal være oppi, så jeg begynte å lete. Først rolig, avbalansert. Hallo, jeg visste jo at jeg hadde vasket den opp kvelden før. Så litt mer hektisk etter som hodepinen fremskred. "Hvor er den?", tenkte jeg mens jeg rotet rundt i oppvasken som hadde fått stå til tørk over natten. "HVOR ER DEN?", lurte jeg, mens jeg begynte å lete i kjøleskap, fryser og barnas lekekasse, for så å forhøre barna om de hadde tatt noen av mamma sine kaffeting. "HAR DERE TATT NOE?" Men de så bare uforstående på meg mens jeg med villt blikk, kaldsvette og skallebank spiste litt sjokolade for å prøve og døyve den verste abstinensen. **"H V O R E R D E N ?!"** skrek jeg mens jeg fortvilet og fullstendig uten verdighet gikk gjennom søpla med engangshansker. Men forgjeves.. Så jeg sèg ned på gulvet, mens jeg lente hodet mot de nederste kjøkkenskapene og forsøkte å tenke like klart som Harry Hole. Og med dype åndedrag reiste jeg meg opp og gikk sakte gjennom oppvasken (som jeg jo burde ryddet vekk i første runde) på nytt. Og **DER!** Inni en kopp som sto oppned hadde den lirket seg fast! Så da ble det endelig kaffe. Men dagen, dèn ble liksom deretter.

Nå, ja.. Over til dagens oppskrift, som er en mager og veldig god salat med masse smak.



Asiatisk nudelsalat:

(nok til èn gæern frue)

50 gram risnudler, tilberedt etter anvisning på pakken

100 gram reker, uten skall (jeg feiga ut og kjøpte en pakke med ferdig skrelte reker, ekstra store)

1-2 ss sesamfrø, ristet lett i tørr panne

2 vårløk, i tynne skiver

0,5 moden avocado, i biter

0,5 hjertesalat, strimlet

litt ruccolasalat

evt bønnespirer

en håndfull fersk koriander, hakket

0,5 lime i båter



Dressing:

1 fedd hvitløk, finhakket

0,5 chili, finhakket

0,25 dl solsikkeolje

1 ss sesamolje

0,25 dl soyasaus

1 ts sukker

1-2 ss riseddik, evt bruk saft av lime

sweet chilisaus til servering, valgfritt

Lag dressingen først, så smakene får satt seg. Bland alle ingredienser og la stå. Gjør så klar ingrediensene til salaten og bland alt. Men hold av litt sesamfrø, noen fine reker og koriander til å strø over til slutt. Ha dressingen over salaten og bland godt. **SPIS!**



Kanelbollekake i brødform

Dere, da jeg så denne oppskriften visste jeg bare at jeg måtte. Bake den. SPISE den. Dele den. Med dere.



Det er noe magisk med kanel og sukker i gjærbakst. Her er deigen lagt lagvis i en brødform slik at det bare er å dra løs skiver av varm og deilig kanelbolle..



Kanelmagi:

(gir en kake i brødform)

ca 5,5 dl hvetemel

0,5 dl sukker

0,75 dl melk

0,5 dl vann

55 gram meierismør

1 pakke tørrgjær

2 store egg

2 ts vaniljesukker

0,5 ts salt

Fyll:

50 gram smør

2 dl sukker

2 ts kanel

litt revet muskatnøtt, kan sløyfes

1. **Ha 4,5 dl av melet**, sukker, gjær, salt og vaniljesukker i en bolle og rør rundt.
2. Rør eggene sammen, sett til side.
3. Smelt smør og melk til smøret er så vidt smeltet. Sett til side. Ha i vannet. Når smørblandingen har kroppstemperatur, har du den i melet. Rør rundt med en slikkepott.
5. Ha i eggene og fortsett å røre til deigen samler seg. Ha i den siste dl med mel og kna deigen sammen.
6. Legg i en bolle til heving, deigen skal heve til dobbel størrelse, ca 1 time.
7. I mens smelter du smøret til fyllet. Sett til side.
8. Kjevle deigen til et rektangel, 50×30 cm.

9. Pensle smøret på deigen i et jevnt lag.

10. Bland sukker og kanel og dyng på deigen. **JEG VET DET ER MYE SUKKER, MEN DET GÅR BRA!**

11. Skjær deigen i 6 striper på kortsiden. Legg stripene oppå hverandre.

12. Skjær haugen med deigstriper i seks deler.



13. Legg deighaugene i en smurt brødform, jeg tok bakepapir i bunnen for sikkerhetsskyld. (Klipp ut et rektangel som passer).



14. Etterhev i ca 30-45 minutter eller dobbel størrelse.

15. Stek i midt ovnen i 30-35 grader på 175 grader. Kaken er ferdig når den er gyldenbrun på toppen og har en hul lyd når du banker på den.

16. Ta kaken ut av ovnen og la den hvile på rist i formen i

20-30 minutter. **Det er lenge å vente!**

17. Hvelv kaken ut av formen. Skjær evt løs fra kantene først. Avkjøl videre på rist eller spis med en gang.

Kaken vår ble spist opp før noen rakk å si karbohydrat..

