Biff bourguignon (verdens beste gryterett)

Har du planlagt neste søndagsmiddag allerede? Hva enn du har på gang så foreslår jeg at du dropper det til fordel for denne franske forføreren. Åh nei, du! Ikke la deg lure av de trauste ingrediensene og den enkle fremgangsmåten! Dette er festmat og smakseleganse forkledd i en rustikk og frynsete frakk. Server dette på nyttårsaften og du vil høste både ros og kos langt inn i det nye året. Og, du? Lag nok! Dette smaker ENDA bedre dagen derpå, rett ut av gryta med skje. Jeg bare nevner det.

Du trenger:

(Til ca 4 personer)

1 kg storfekjøtt, jeg brukte entrecôte, skåret i biter på ca 4×4 cm

1 stor kjøtt buljongterning

3 fedd hvitløk

1 ss provencekrydder

3 laurbærblad

10 sorte pepperkorn

4 ss tomatpuré

1 boks hermetiske tomater

150 g skogsbacon eller annet bacon, strimlet

1 stor rødløk, i båter (du kan også bruke 10-12 sjalottløk)

2 store gulrøtter, i tykke skiver

ca 0,5 sellerirot, i terninger

2 dl god rødvin (gjerne fra Burgund)

1 ss soyasaus

litt salt

hakket bladpersille evt basilikum, til pynt (kan sløyfes)

Potetmos, ris eller kokte poteter til servering.
Finn frem en jerngryte og en god stekepanne. Brun kjøttet, i omganger, i stekepannen og ha over i jerngryten. Ha litt vann i stekepannen og kok opp slik at du får med all kraften og smaken og hell det over i gryten. Tilsett så tomat, laurbær, pepper, hvitløk, krydder, buljongterning og tomatpuré og rør raskt rundt. Kok opp og sett på lokket. Skru ned varmen og la småkoke/syde i ca en time. I mellomtiden gjør du klar grønnsaker og bacon. Stek først bacon i stekepannen og tilsett etterhvert grønnsakene. La alt kose seg og få litt glans i pannen (ca fem minutter fra du tilsetter grønnsakene) Når timen har gått har du bacon og grønnsaker i gryten med

kjøttblandingen sammen med vin og soyasaus. Rør rundt, kok opp igjen og legg på lokket. Dette skal nå småkoke på lav varme i minst en time til, den blir i grunnen bare bedre og bedre av å stå. Smak før du evt tilsetter mer salt. Server med potet eller ris. Spis!

Superenkel (og selvsagt supergod) laksecurry på 1-2-3

I dag vil jeg slå et slag for følgende tre ting:

- frosne grønnsaksblandinger
- kokte poteter
- lettvinte middager

Vart du skræmt no?

Men ærlig talt, er det ikke deilig å kunne helle noen ferdig oppskårne grønnsaker rett i gryta av og til? Eller at middagen kan stå på bordet på under halvtimen og fortsatt være skikkelig sunn og smakfull? Og kokte poteter? Jeg har ikke så mye å si om kokte poteter, jeg hadde bare utrolig lyst på det.

Uansett. Denne fiskeretten smaker så godt! Ikke for sterk, men både krydret og mild på samme tid. Og du kan i prinsippet ha oppi det du har eller føler for: Kylling, hvit fisk, andre grønnsaker eller kanskje nudler? Kos deg!

Dette hadde jeg oppi:

4 laksefileter i biter

1 rødløk, hakket

1 stort fedd hvitløk, hakket

0,5 pose frossen grønnsaksblanding med blomkål, gulrot og erter

1 liten boks mais

0,5 terning fiskebuljong

2,5 dl kokosmelk

4 dl vann

1 ts rød karripasta (currypaste)

2-3 ss sweet chilisaus (begynn med to, tilsett evt litt mer om den ikke er søt nok)

1 ss soyasaus

saft av 0,5 lime

kokte poteter, evt pasta, nudler eller ris, hva enn du har lyst på!

Finn frem en tykkbunnet kjele og stek løk og hvitløk på medium varme noen minutter. Tilsett 1 ts rød carrypasta og fres et lite minutt til. Hell i kokosmelk, vann, buljongterning, sweet chilisaus, soyasaus og kok opp. Smak til med lime. Hiv oppi den frosne grønnsaksblandingen og kok opp, grønnsakene er perfekte etter ett minutt. Tilsett tilslutt laks og mais og la trekke under lokk til fisken er gjennomvarm, ca 5 minutter. Øs opp i dype tallerkener. SPIS!

Høstens beste (og enkleste) lammegryte

Denne oppskriften stammer fra min lykkelige tid som student i Bergen. Når høsten meldte sin ankomst, og regnet rant over den regntunge byen, (hvor det nærmeste du kommer snø er isen fra fiskehandlerens disk) DA pleide min venninne, Wenche, å lage sin magiske lammegryte. Retten har få ingredienser og er enkel å tilberede, men den trenger lang tid i ovnen for at kjøttet til slutt skal smelte på tungen. Og mens gryta putrer kan du gjøre akkurat det du har lyst til.

Wenches lammegryte:

(nok til ca 4 personer)

ca 2 ss olivenolje

ca 2 ss meierismør

1 stor løk, finhakket

3 fedd hvitløk, finhakket

ca 5 cm frisk ingefær, skrelt og finhakket

1-2 ts rød karripasta

1 raus ss tomatpuré

3 dl vann

1 kg beinfritt lammekjøtt i mindre biter, jeg liker kjøtt fra låret

en raus håndfull hakket koriander

litt sitronsaft

salt og pepper

litt sukker
Sett ovnen på 160 grader. Varm smør og olje i en tykkbunnet gryte som tåler å stå i stekeovn. Brun kjøttet i omganger slik at det ikke blir for fullt i gryten. Når kjøttet er brunet, legger du det til side på en tallerken mens du steker løken myk (tilsett litt mer olje om det trengs). Ha så i hvitløk og ingefær og fres litt til. Ha så i kjøtt, karripasta, tomatpuré og vann og kok opp. Smak deg frem med litt salt, sitron og evt litt sukker. Hiv på lokket og sett hele gryten inn i ovnen, på nederste rille. La den stå å godgjøre seg i ca to timer, rør i den et par ganger underveis. Server med god ris, koriander og grønnsaker etter eget ønske. Spis.

Middelhavsinspirert fiskegryte med potet og

fennikel

WOW! Noe så godt! Dette blir definitivt en slager i kategorien “lettvint og digg middagsmat”. I dag får du altså oppskriften på en gryterett av typen alt-i-ett, noe som gir lite oppvask, men mest av alt smaker den helt fantastisk! Sausen er tomatbasert med litt hete fra chili, og rund smak av fennikel, løk og safran. Dette er mat du fyller i dype skåler, spiser med skje og kjenner livsgleden komme sigende. Og vet du hva? På toppen av alt er den jaggu sunn!

Alt du trenger er:

(Nok til fire, omtrent)

4 ss olivenolje

2 medium løk, finhakket

1 fennikel (jeg skjærer bort toppen), finhakket

2 ts fennikelfrø, knust litt i morter (finnes i type "innvandrerbutikker")

1 rød chili, finhakket

2 gode klyper safran

4 fedd hvitløk, i skiver

2 bokser hermetiske plommetomater

5 dl fiskekraft/buljong

ca 10 poteter, skrelt og i terninger

ca 900 g torsk- eller laksefilet, skåret i store terninger/biter

Topping:

hakkede, ristede mandler (kan sløyfes)

hakket persille

Finn frem en tykkbunnet kjele (jeg har en jerngryte). Ha i olje og sett på medium varme. Ha i fennikel og løk og stek det blankt. Tilsett fennikelfrø, safran, chili og hvitløk og fres et par minutter, det skal ikke brenne seg. Hell over kraft og tomater, mos tomatene litt med en sleiv. Ha i poteter og la småkoke til potetene er møre. Ha til slutt i fisken og la den ligge å trekke i ca 5 minutter til den er gjennomvarm. Strø over hakkede mandler og persille før servering. SPIS.

Enkel thaigryte med sei og søtpotet

God mandag! I kveld får du oppskriften på en rask, enkel og utrolig smakfull hverdagsmiddag. Jeg lagde den for første gang i dag og ble umiddelbart så begeistret at jeg la meg rett (og mett) på sofaen for å dele den med deg via mobilen. Utgangspunktet til oppskriften fant jeg hos min flinke medblogger Maj-Britt som skriver den flotte bloggen Spiselandslaget. Jeg anbefaler hennes gode tekster, fine bilder og ikke minst spennende oppskrifter. Ettersom dette innlegget ble til en travel ettermiddag mellom lekseoppfølging og pannekakesteking, er altså bildene tatt med mobilen min i

litt skranten belysning. Men det må man visst tåle om det skal bli noen middagsoppskrifter hos Bollefrua når dagslyset forsvinner før man er hjemme fra jobb! Ellers er dette en super middag å servere til venner og familie som ikke spiser/tåler melk og/eller gluten. Du får dessuten alt i en gryte, perfekt mengde oppvask.

Du trenger:
(Nok til to)

ca 400 g seifilet (jeg brukte frossen fisk fra Kiwi), i terninger på ca 2×2 cm
1 stor søtpotet, skrelt og i mindre biter
1 gul løk, hakket
2 fedd hvitløk, finhakket
3 små eller to store gulrøtter, skrelt og i mindre biter
5 mandelpoteter, skrelt og i mindre biter
1 rød paprika, i terninger
2 dl vann
1 boks kokosmelk (400ml)
1 ss fiskesaus/fish sauce, finnes sammen med woksauser i butikken
2 ts rød currypaste
saft av 0,5 lime
en håndfull hakket koriander
evt salt og pepper

Finn frem en tykkbunnet gryte (jeg brukte jerngryta mi). Fres løk og hvitløk på middels varme til løken er myk. Ha i søtpotet, potet, gulrot og currypaste. Rør rundt og stek et lite minutt. Hell over kokosmelk og vann og sett lokket på. Kok til grønnsaker er møre, 10-15 minutter. Rør inn fish sauce. Ha i paprika og kok i to minutter før du tipper oppi fisk og koriander. Skru ned varmen og legg lokker på igjen. La fisken trekke i ca fem minutter eller til gjennomvarm slik at fisken flaker seg. Skvis over lime og smak til med salt og pepper. SPIS! PS. Det er fullt mulig å variere grønnsakene i denne retten ettersom hva du har tilgjengelig. Du kan også

skippe potetene til fordel for feks ris eller nudler.

Enkel minestrone med krydret pølse og tapenadetoast

Vet du hva jeg sitter her og tenker på? At tidsklemmen er en dårlig klem. Jeg treffer på den over alt. I barnehagen hvor lyden av overtrøtte unger nesten, men bare nesten, overdøver støyen fra sinnasultne mødre og fedre som klamrer seg til håpet om at stemmen deres fortsatt høres tålmodig og kontrollert ut mens de forsøker å skuffe barna ut av barnehagen. I butikken (mandag kl.16.35) hvor de samme foreldrene går apatisk fra hylle til hylle for å forsøke å finne på noe de kan ha til middag mens de forer barna med skorper fra brødskjæremaskinen og angrer på at de ikke pisket seg i butikken lørdag ettermiddag i stedet. Trust me, I've been there. Men de siste månedene har jeg begynt å lage mandagsmiddagen (nesten) ferdig på søndag, slik at jeg raskt og triumferende kan slenge middagen på bordet før noen rekker å si tidsklem. Så er det bare tirsdag, onsdag og torsdag igjen da.

Minestronegryte:

(nok til fire)

2 ss olivenolje

2 løk, finhakket

4 hvitløksfedd, finhakket

4-6 gulrøtter, i terninger

4 selleristenger, i terninger

2 store poteter, i terninger

6 gode, krydrede pølser i skiver (jeg liker de fra Grøstad gård)

1 ss tomatpure

2 bokser gode, hakkede tomater

1 boks cannelinibønner (store hvite bønner), skylt og rent av i en sil

1 terning kyllingbuljong

smak til med salt, pepper, sukker og sitronsaft

hakket bladpersille, til servering

Tapenadetoast:

brødskiver (jeg hadde loff!), skåret i fire

olivenolje (til å pensle brødet med)

1,5 dl kalamataoliven uten sten

2 fedd hvitløk, grovt hakket

2 ss olivenolje

2 ts kapers

1 liten neve bladpersille

1-2 ss sitronsaft (fra fersk sitron)

pepper

Ha (første mengde) olje i en tykkbunnet kjele og fres grønnsakene på lav varme i 10-15 minutter. Tilsett i tomatpure og tomater på boks. Ha også i 0,5 dl vann og buljongterningen. (Du kan evt tilsette litt mer vann sener om du synes den blir for" tykk"). Kok til grønnsakene er møre. Hvis du lager dette kvelden før du skal spise den, setter du den til avkjøling nå. Hvis du lager den samme dag, kan du nå ha i pølser og bønner og varme opp. Smak til med salt, pepper, sitron og sukker. Ha over persille og server med tapenadetoast eller annet godt brød. Dette er sunn og god hverdagsmat, kos deg!

Toasten lager du ved å pensle olje på brødskiver og steke de i ovnen i ca 10-12 minutter på 200 grader. Pass på at de ikke brenner seg. Tapenaden fikser du enkelt ved å mose oliven, persille, hvitløk, olivenolje og kapers til en glatt pure med stavmikser eller foodprossessor. Smak til med pepper og sitronsaft. Smør tapenaden på toasten og server.

Fougasse – fruas franske fristelse

Jeg har vært i London med jobben, sa jeg det? En helt fenomenal langhelg med litt jobb og mest kos. Første dagen hadde jeg noen timer alene og da fant jeg en liten fransk bistro med digg mat.

Alenetid!

Kafeliv

Shopping!

Senere i helgen tvang jeg noen av kollegaene mine tilbake dit og de ble ikke skuffet! Et høydepunkt var et deilig hvitløksbrød, vakkert formet som et blad, kallt fougasse. Man kan nesten si at det er franskmennenes variant av foccacia. Jeg visste jo at jeg måtte forsøke å gjenskape dette deilige brødet da jeg kom hjem, noe jeg selvfølgelig gjorde. Og det blir ikke siste gangen! Dette er et brød som kan varieres i det uendelige med både fyll og topping, perfekt som tilbehør til supper, salat og gryter.

Fougasse – eller hvitløksbrød på bokmål:

(2 små brød)

0,5 pk gjær, fersk eller tørr
500 gram hvetemel
2 ts salt
1 ts sukker
2 ss olivenolje
1 dl kokende vann
3 dl kaldt vann

50 gram meierismør, smelter
1-2 fedd hvitløk, finhakket
2-3 ss hakket kruspersille
litt havsalt

Ha mel, salt og sukker i en bolle. Hvis du bruker tørrgjær, guffer du det oppi også. Bland kokende og kaldt vann og olje. (Vannet bør da ha perfekt temperatur.) Benytter du fersk gjær har du det i vannet nå. Ha det våte i det tørre og rør sammen. Elt deigen i eltemaskin eller for hånd, til du har en jevn og fin deig. (Det er bare bra hvis den er litt klissete). La deigen heve under plast i ca en time. Ha så deigen på benken og del den i to. Press eller strekk deigen ut til en trekant, Ha trekanten på et bakepapirkledd stekebrett og gjenta med neste leiv. Bruk en skarp kniv og lag et snitt på langs i trekanten. Snittet skal gå helt i gjennom. Lag så tre snitt på skrå på hver side.

Etterhev i 20 minutter mens du varmer ovnen til 220 grader.

Pass på at snittene i deigen ikke eser sammen igjen. Pensle med olje og strø over havsalt hvis du ønsker et streitere brød. Stek i 13-15 minutter eller til brødet er gyldent og har en hul lyd når du banker på det. (Jeg stekte brødene i to omganger). Avkjøl litt på rist. Server lune med smeltet smør blandet med persille og hvitløk. Strø evt litt havsalt over.

Langtidskokte lammeskanker med smørdampede asparges og ovnstekte poteter.

Selv om påsken vår var relativt stusselig i år (les: flytting og pakking), så hadde vi noen bra måltider. (Thank God). Lammeskanker er og blir en av mine absolutte favoritter!

Utrolig mørt og smakfullt og enkelt å imponere potensielle gjester.

All you need is lam:

(4 personer)

4 lammeskanker

1 finhakket chili

2 ts knuste korianderfrø

salt og pepper

Olivenolje til steking

4-5 gulrøtter i staver

6-7 stilker stangselleri i skiver

4 fedd hvitløk, finhakket

2 løk, hakket

noen kvister rosmarin, finhakket

2 bokser hakkede tomater

6 ss balsamico eddik

2 dl tørr hvitvin

Bladpersille til servering

Poteter (beregn 2-3 på hver)

solsikkeolje

1-2 bunter asparges

litt smør

pinjekjerner

sitronsaft

salt og pepper

Gni skankene inn med chili, koriander, salt og pepper.

Varm opp en stekepanne med olje og brun skankene på alle kanter.

Finn frem en jerngryte. Ha i mer olivenolje, gulrøtter, stangselleri, løk, hvitløk og 2 ss finhakket rosmarin i gryta og la det frese 3-4 minutter. Hell så i balsamico eddik og kok til eddiken nærmer seg sirup. Tilsett så hvitvin og la det koke noen minutter til. Tilslutt har du hakkede tomater i gryta og koker opp. Sett på lokk og la putre på ovnen i 2 timer, mens du gjør det du helst vil. Skankene er ferdige når kjøttet enkelt løsner fra beinet. Smak til sausen med salt og pepper og ha i hakket bladpersille ved servering. Denne gryten gir mye "saus", men så er den til gjengjeld vanvittig god. Eventuelle rester egner seg perfekt som pastasaus dagen derpå..

Til dette serverte jeg perfekte ovnsstekte poteter og smørdampet asparges. Brekk enden av aspargesen og rist pinjekjerner lett gyldne i en tørr panne. Ha litt vann og 1 -2 ss smør i en gryte og kok opp. Ha i asparges og la dampe under lokk i 3 minutter. Hell av vannet og skvis over litt sitronsaft, salt, pepper og pinjekjerner.

Onepotwonder #6 – med søtpotet og peanøttsmør

Med fare for å virke litt grunn, så er jeg ingen idealist når det gjelder mat. Klart jeg er for kortreist mat og meat free mondays, men egentlig lager jeg stort sett mat jeg har lyst på og som ikke gjør meg stor som et hus. Men denne gryta smaker godt, har ikke kjøtt i seg og er proppfull av vitaminer. Hadde søtpoteten bare vært kortreist kunne jeg virkelig slått meg opp som en matidealist. Kanskje jeg får teste ut med kålrot neste gang? Eller kanskje ikke.

Grønnsaksspisergryte:

2 ss olivenolje
1 løk, finhakket
1 kinesisk hvitløk, finhakket
700-800 g søtpotet, uten skall og i biter
5 dl grønnsakskraft
1 boks hakkede tomater
1 boks røde bønner (kidney)
1 rød paprika, i små biter
1 ts finrevet ingefær
1/2 ts salt
2 ts spisskummen, malt
litt nykvernet pepper
litt tørket chili eller fersk finhakket chili (0,5-1)
3 ss peanøttsmør

ris, hakket koriander og peanøtter til servering

Fres løk og hvitløk mykt i olje. Ha i søtpoteter og hell kraften over. Ha i resten av ingrediensene utenom peanøttsmøret, rør godt og kok opp. La det småkoke under lokk i ca 20-30 minutter. Ta av lokket og kok videre til potetene er gode og myke og sausen har tyknet. Ta gryten av varmen og rør inn peanøttsmør. Server med ris eller godt brød, finhakket koriander og salte peanøtter.

Oppskriften fant jeg hos *Matmisjonen*

Gulasj med biff og poteter (Onepot wonder #5)

For de av dere som husker, og er glad i Gullars, er det altså ikke han vi har spist med biff og poteter, men snarere den ungarske gryteretten med lignende navn. Denne middagen lager omtrent seg selv og innebærer svært lite oppvask eller styr. Alt går i samme gryte og kan stå å putre mens du gjør andre hyggelige søndagsting. Resultatet er en nydelig og comforting middag med kjøtt som er fabelaktig mørt, og nesten smelter i munnen. ANBEFALES!

Gulasj uten gule fugler:

(4 voksne)

800 g storfekjøtt i store terninger
2 stk løk gul, i båter
2 stk hvitløkfedd finhakket
2 boks(er) tomater hakkede
3 dl kjøttkraft

2 ts paprikapulver
2 stk paprikaer rød, i biter
4 stk poteter middels store, i terninger
4 stk vårløker grovt hakket
Olje til steking
Salt og pepper
1 ss sukker

rømme og godt brød til servering

1. La kjøttet hvile i romtemperatur i ca. 30 minutter. Varm opp 1-2 ss solsikkeolje i en gryte. Brun kjøttet på alle sider og krydre med salt og pepper. Ha i løkbåter og finhakket hvitløk og la det surre i gryten til løken er blank og myk.
2. Kjør boksetomatene en runde i blenderen til det blir en jevn tomatsaus. Ha tomatene, kraft, paprika, sukker og paprikapulver sammen med kjøttet og kok opp. La gryten stå og putre til kjøttet er mørt, ca. 1-1,5 timer.
3. Når det er ca. 30 minutter igjen til servering tilsettes potetterninger og grovhakket vårløk. Gulasjen er klar når potetene er kokte. Smak til med salt og nykvernet pepper, og server med en klatt rømme og godt brød.

Denne oppskriften har jeg fått fra den fine bloggen Enestående mat. Sammen er vi begge kalenderpiker hos Coop og hun er Frøken Februar.

Utradisjonell elggryte med rødbeter og portvin – vanvittig godt!

Dette er en vanvittig god rett som jeg har laget ved flere anledninger og som jeg anbefaler alle å prøve. På nyttårsaften hadde vi to forretter og enda forsvant hele denne elggryten som vi spiste til hovedrett. Opprinnelig skal den serveres med røstipoteter, men denne gangen ble det potetstappe og det var helt nydelig.

Utradisjonell elggryte:

(ca 6 porsjoner)

1 kg elgkjøtt

10 – 12 sjarlottløk

6 fedd hvitløk

3 rødbeter

1 laubærblad

5 dl kjøttkraft

2 dl portvin

0,5 dl konjakk

100 gram smør

3 gulrøtter

Til servering:

Finhakket timian, creme fraiche

Skrell rødbeter og gulrøtter og del de i ca like store biter, kok de møre. Del kjøttet i biter og brun det i en jerngryte, sett til side. Skrell løk og hvitløk og ha de i en langpanne med litt olje. Bak de i ovnen i ca 20 minutter på 200 grader. Ha kokende kraft, portvin og konjakk over kjøttet i gryten. Ha i laubærblad og kok opp. La trekke i 15 minutter. Ta ut kjøttet og kok kraften ned til halvparten. Pisk inn smør i terninger. Ha i kjøtt, løk, hvitløk, grønnsaker og smak til med salt og pepper. Hold varm mens du lager rotmos.

Potet og sellerirotstappe:

ca 10 poteter, skrelt og i biter

1 sellerirot, skrelt og i biter

100 gram smør

melk eller fløte

salt, pepper og sitronsaft

Kok poteter og sellerirot møre og hell av vannet. Bruk en elektrisk kremvisper (om du har) og kjør den rundt i potet og selleri. Spe med litt fløte eller melk, ha i smør og smak til med salt, pepper og sitronsaft. Denne mosen blir litt grov, men jeg foretrekker den sånn. Server med elggryten.

Oppskriften er fra Gørill Wiker – min kokebokfavoritt!

Chili con carne – One pot wonder #2

Chili con carne er digg vintermat og kan serveres de fleste. Retten er melke – og glutenfri og kjøttet kan erstattes med mere bønner om man ønsker det. Tilbehøret kan også varieres, selv så digger jeg nachos, cheddar og avocadosalsa. Og rømme, hvis jeg har vært litt slepphendt med chilien.

Chili con carne:

600 gram karbonadedeig

1 løk, finkuttet

2 hvitløksfedd, finhakket

1 ts chiliflak

1 ts malt koriander

1 ts malt spiskummis

2 kardemommekapsler, lett knust, evt 1 ts malt kardemomme

1 rød paprika, i terninger

2 bokser hermetisk tomat

1 boks kidneybønner, skylt og rent av i en sil

4 ss ketchup

4 ss tomatpure

1 dl vann

Varm oljen i en stor, tykkbunnet gryte. (Evt bruk stekepanne og tipp over i en gryte etterhvert). Fres løk og hvitløk til den begynner å bli myk og tilsett så krydder, rør godt. Ha i paprika. Tilsett karbonadedeig og stek mens du deler den opp i småbiter med stekespaden. Tilsett resten av ingrediensene og kok opp. La småkoke under lokk i 1,5 time. Server med nachos, avocadosalsa og cheddar.

Avocadosalsa

2 avocadoer, i terninger

2 vårløk i ringer

saft av 0,5-1 lime,

2 ss hakket koriander

salt og pepper

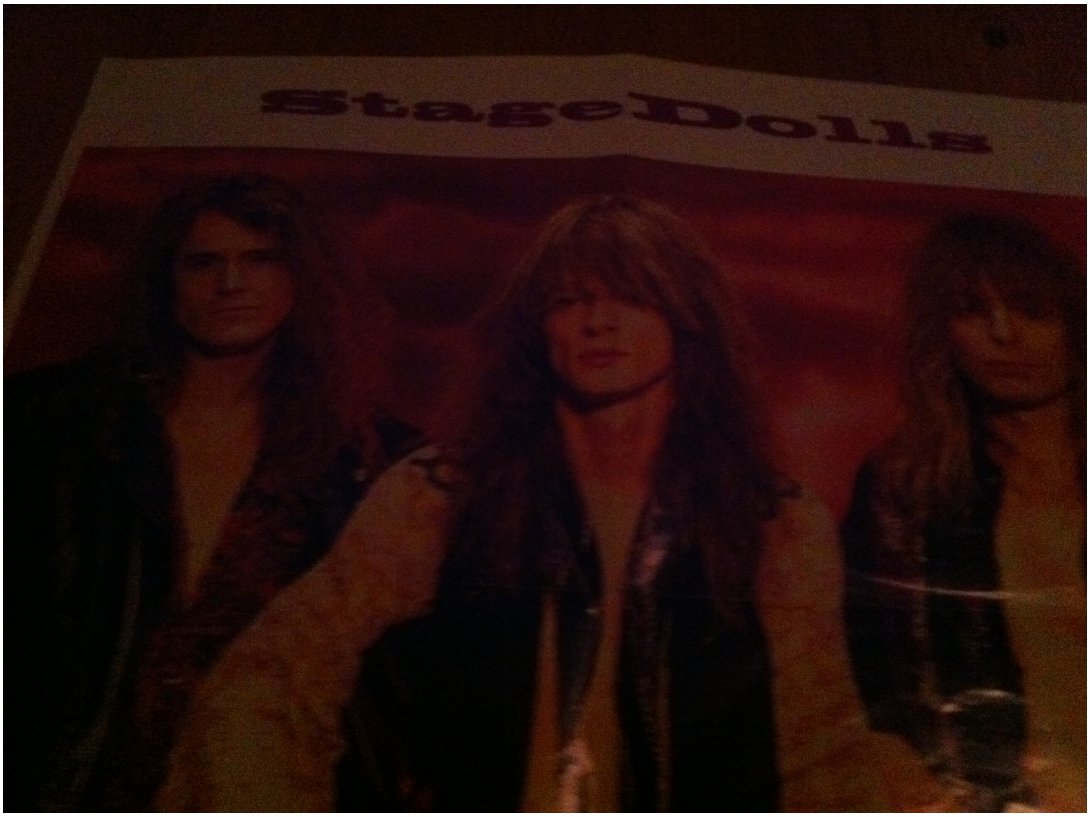
Bland alle ingrediensene og smak til med lime, salt og pepper.

Back to the eighties! (Bollefrua vs Toro 1-1)

The pleasure dome-boys

I går var jeg på en veldig bra 80-tallsfest! Det var min hyggelige kollega, Anders, som sto for begivenheten og alt var gjennomført til fingerspissene. Vi snakker Topp-plakater, 80-tallseffekter, retropotetgull, Lovehearts, Bugg og kun vinylmusikk. Selv har jeg blandede følelser for 80-tallet. Fin barndom: ja, heldig med hår og klær: nei. Det bød meg litt i mot å frivillig kle meg slik igjen, men jeg klarte å overvinne

min egen forfengelighet.



Klikk på bildet for en god, gammel Stage Dolls-slager!

Bollefrua skjærer kinakål. Good times.

Jeg hadde tatt på meg ansvaret for maten og valget falt på Biff Stroganoff. Med ris og kinakålsalat, selvfølgelig. Jeg har tidligere utfordret Toro og kommet til kort. Det kan du lese om her. Men denne gangen ble min versjon klart foretrukket, så nå har jeg utlignet til 1-1.

Biff Stroganoff:

(dette rakk til en tallerken til 12 pers)

ca 800 gram oksekjøtt, i biter

400 gram karbonadedeig

5 ss smør

litt solsikkeolje

2 løk, finhakket

10 store sjampinjong, halvskiver

2 beger creme fraiche

5 ss tomatpuré

1 god ts sukker

1 ss paprikapulver

5-6 ts Dijon sennep, smak deg frem

salt, pepper

I en stor tykkbunnet kjele bruner du kjøtt i flere omganger. Stek i en blanding av smør og olje. Legg kjøttet til side og stek så løken blank. Brun også sjampinjong. Ha så kjøttet tilbake i gryta og tilsett øvrige ingredienser og kok opp. Gryten har bare godt av å putre lenge, men minimum en galv time burde den få. Serveres med ris, pariserloff og salat av kinakål, paprika, agurk, mais og ananas. Og thousand island, selvfølgelig.

Ingen 80-tallsfest uten Thousand Island!

Ingen festmiddag uten dessert.. Ikke når jeg kan få bestemme hvertfall!

Bananasplit:

0,25-0,5 banan per person

1 boks Tress-is (!)

Krem på boks

Salte peanøtter

Sjokoladesaus (jeg smeltet en plate kokesjokolade med en ss smør også spedde jeg med kremfløte som jeg rørte inn til jeg synes den var passe sterk. Mellom 1.2 dl fløte, tipper jeg)

Dander is og banan på tallerkener. (Vi brukte selvfølgelig papp, festen ble tross alt avholdt i “The Ungkarskåk”). Ringle over varm sjokoladesaus og nøtter.

Bollefrua og “Lena”. *(Dette blir stress, Pelle!)*