Hjemmelaget chips og dipp

Vi har alle vært der.

Stått i butikken og tenkt: Chips? Nei, det trenger jeg ikke. Så kommer kvelden. OG DU TRENGER CHIPS.

Det er i sånne stunder du behøver denne oppskriften:

Chips:

2 poteter

solsikkeolje eller olivenolje

litt havsalt

Dipp:

2 dl rømme

0,5 ts paprikapulver

1 ts urtesalt

1 ts løkpulver

0,5 ts hvitløkspulver

0,5-1 ts flytende honning

Start med dippen. Bare bland alle ingrediensene i ei litta skål. Sett kaldt.

Skjær så potetene i skikkelig tynne skiver. Det beste er om du har en mandolin, men hvem har vel det? Du kan også bruke en ostehøvel, potetskreller osv. Legg skivene utover tørkerull og legg mer tørkerull over. Klapp på tørkerullen over potetene, så de blir så tørre som mulig.

Finn frem en tallerken som får plass i mikroen din og klipp et stykke bakepapir til, slik at det passer på tallerken. Pensle tallerkenen med olje og legg skiver av poteter tett på papiret uten at de overlapper. Strø over litt salt.

Stek potetene på høy varme i mikroen i 3-5 minutter, til potetene er sprø. Følg med så de ikke blir brent! Gjenta dette til alle potetskivene er stekt.

Chips og kjærlighet fra Bollefrua.

KOS DEG.

Et innlegg om livet. Og litt om fårikål.

Ring, ring!

Hallo? Hei! Ja, det er Bollefrua som ringer. Beklager at du ikke har hørt fra meg på en stund. Det har bare vært så travelt i det siste. Og jo lenger jeg venter med å ringe, desto mer blir det å fortelle, også utsetter jeg det jo bare..

Hvordan jeg har det? Jo, stort sett ganske bra. Men er en del sliten. Full jobb og tre barn alene mesteparten av tiden.

Takk som spør. Barna har det fint. Tenk eldstemann blir tenåring i januar. Og mellomste har akkurat begynt i 5.klasse. Lillefrøkna er fire og trives i barnehagen. Vi har forresten fått et nytt familiemedlem! Han heter Anton. Og, nei da. Har ikke byttet ut kjæresten eller fått ny baby.. Anton er en hund vi låner/passer på fast basis og er verdens fineste og rareste lille skapning.

Med mamma? Huff. Jeg orker nesten ikke å snakke om det. Mamma kjenner meg snart ikke igjen. Hun bare ligger der. Det er bare veldig, veldig trist. Men jeg lagde fårikål til pappa

forleden. Han er ganske skrøpelig, men helt klar og en god støtte.

Så bra at du fortsatt bruker bloggen! Ja, jeg baker jo og lager fortsatt mat. Mest hverdagsmat, selvfølgelig. Men det tar tid å få til gode bilder.. Du synes jeg burde senke kravene til meg selv? Kanskje du har rett. Og klart du kan få oppskriften på den fårikålen! Smakte akkurat som mamma sin. Inspirert av selveste Hellstrøms.

Sender den på melding.

Glad i deg!

Vi snakkes.

Fårikål til fire personer:

ca 700-800 gram renskåret lammekjøtt av feks lår eller bog
ca 2/3 av et stort (hvitt) kålhode, tenk 1 del kjøtt til 4 deler kål
100 g hvetemel
1 ss pepperkorn
3 læubærblad
1 ss einebær (kan sløyfes)
1 ss sellerisalt
mandelpoteter
1 klatt meierismør
en raus håndfull finhakket persille

Fremgangsmåte:

Fjern bein og mesteparten av fett fra kjøttet og del i ca 4x4 cm stykker. Det gjør ingenting om det blir mindre biter også. Legg kjøttet i en gryte og dekk med kaldt vann. Kok opp. Hell over i dørslag og skyll godt. Ha kjøttet i en bolle og bland inn hvetemel. Ha så kjøtt i en jerngryte og hell over 1 liter kaldt vann. Ha i pepperkorn, einebær og laurbærblad. Del kålhodet i fire og fjern den harde stilken. Del i mindre båter. Legg kål lagvis med sellerisalt. Stapp helt fullt og dytt på lokket. Kok opp og la putre i ca 2 timer eller til helt mørt. Bland kjøtt og kål. Server med nykokte poteter med en smørklatt på og persille. Og salt og pepper. ❤️👌🏼

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.

Smakfull høstsalat med poteter, rødbeter og kantarell

“Vil du møte meg i kveld,
lille frøken kantarell?
Søndagsfin og gyldengul,
titt nå fram i fra ditt skjul.
Lille frøken kantarell,
vil du møte meg i kveld?”

Høstsalat:

(nok til ca 4-6 pers)

150-200 g grønne bønner, renset

8 mandelpoteter

ca en liter kantareller, renset

ca 25 g smør

0,5 dl gresskarkjerner eller pinjekjerner, ristet i en tørr panne

4 kokte rødbeter, i båter

ca 200 g fetaost

ca 150 g blandet salat

Dressing:

0,5 dl olivenolje

1 ss hvit balsamicoeddik

skallet av 0,5 sitron, evt litt sitronsaft

salt og pepper

Kok potetene møre. De siste to minuttene av koketiden har du i bønnene og lar de koke med. Hell av vannet og la de avkjøle

litt. Skjær potetene i mindre biter. Legg kantarellene i en varm, men tørr stekepanne. Stek til væsken i soppen begynner å fordunste. Ha i smør og krydre med salt og pepper og stek til kantarellene er gyldne.

Lag dressingen ved å blande olje, edikk og sitronskall. Smak til med havsalt (ca 1 ts) og nykvernet pepper. Ha evt i litt sitronsaft hvis du ønsker en enda syrligere dressing (smak!).

Legg til slutt rødbeter, salat, poteter, bønner og kantareller på et serveringsfat. Smuldre over fetaost og strø over kjerner. Ringle til slutt over dressing og SPIS.

“Vil du møte meg i kveld,
lille frøken kantarell?
Og i skinn fra månens glans,

skal vi ta vår første dans.
Lille frøken kantarell,
vil du møte meg i kveld?”

Enkel potetsalat med kokt egg og syltet rødløk

Hvorfor er det slik at når sommerferien er over, så snakker alle automatisk som om det er høst? DET ER IKKE HØST. Sensommer? Hørt om det eller? Jeg har hvertfall ikke tenkt å gi opp hverken sommer eller grillmat helt ennå. Ikke så lenge jeg kan lage denne freshe og smakfulle potetsalaten! Men du får gjøre som du vil.

Potetparty for sommerfolk:

1,5 kg nypoteter, kokt møre

1 stor rødløk, i tynne skiver

5 ss rødvinseddikk

1 ss sukker

2 gode klyper med salt

2 dl god majones, jeg liker Hellmans

2 ss Dijon sennep

10-12 skiver sylteagurk, finhakket

2 stilker stangselleri, finhakket

en håndfull gressløk, hakket

4 økologiske egg, hardkokt (8-9 min) og delt

Kok poteter møre. I mellomtiden har du rødløk, eddikk, sukker og salt i en bolle, sett til side. Når potetene er ferdige og har fått dampet seg tørre, deler du de i mindre biter og har de over i løkblandingen. Bland, så poteten trekker til seg smakene. Smak og tilsett mer salt hvis du ønsker. La stå og avkjøle. Bland så majones og sennep. Gjør klar de andre ingrediensene. Ha majonesen oppi med potetene og rør. Tilsett resten av ingrediensene og vend forsiktig sammen. Server!

Oppskriften fant jeg i et av sommerens utgaver av Delicious Food Magazine

---

Tema: Enkelt tilbehør til grillmat: Urtepoteter

Det er søndag, det er mai og det regner. Jeg ligger i senga på hytta og drikker bittesmå kaffekopper fra den bittelille Bialettikannen. Dampen fra kaffen stiger til himmels, og når jeg puster på den dannes røyksignaler som fyker til værs som usynlige meldinger. Jeg er sliten. Da jeg kom på jobb på fredag oppdaget jeg at jeg hadde tatt på meg to forskjellige

sko, hvis du skjønner hva jeg mener. Helgen har vært fin, men altfor kort. Uken blir sikkert fin, men den er altfor kort den også. Når skal det bli tid til å bare være i våren? Til å grille med gode venner? Svaret på det er selvfølgelig at jeg bare må sette av tid. Prioritere. Men da skal jeg i allefall ikke bruke mye tid på å lage mat!

Du trenger:

ca 10-12 små amandiepoteter

3-4 ss GOD olivenolje

2-3 ss sitronsaft

1 fedd hvitløk, finhakket

1 raus håndfull blandede urter (jeg hadde timian, basilikum og bladpersille), hakket

2 vårløk, skivet

salt og nykvernet pepper

Kok potetene møre og hell av vannet. La potetene stå i gryten uten lokk og dampe litt av seg. Del potetene i tre (jeg liker å beholde det tynne skallet på). Mens potetene fortsatt er varme ringler du over olivenolje og skviser over et par ts sitronsaft. Bland inn urter, vårløk og hvitløk og smak til med salt og nykvernet pepper. Smaker digg dagen derpå også.

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.

Har du hørt historien om de tre små laks?

De endte endte i allefall sine dager på Bollefruas disk. Hun føler at hun svømmer og svømmer og svømmer rundt i et hav av krav og oppgaver for tiden, men hennes mor har sagt at det er sunt å spise laks. (Og hennes far har alltid spist både skinn og bein på fisken, men det er i grunnen litt bob bob, daddy).

La oss si at du kanskje vil invitere noen på middag og du vil servere noe raskt og smakfullt. Den ene gjesten heter for eksempel Per og den andre heter Hans og den tredje vet jeg ikke, for han var utenlands. Men du vil jo ikke at fisken du serverer skal svømme og svømme og svømme rundt alene i gryte, så du vil ha alt i litt folie for moren din har sagt at den er sunt å ikke vaske opp for mye.

I denne oppskriften må den ene bli stekt og den andre bli kokt. Og den tredje vet jeg ikke, men den var i allefall uten lukt. (Fisk skal jo ikke lukte). Og nå tenkte du nok at i dag så svømte og svømte og svømte hu Bollefrua rundt før hun kom

til poenget og det kan jo ikke være sunt i lengden.

Ovnsbakt laks med poteter og grønnsaker – salmon surprise:

I hver “pakke” har jeg:

1 laksefilet (uten skinn og ben) per person

små poteter delt i to, så vidt kokt møre, ca 4-5 per person

aspargesbønner, i biter

vårløk, i skiver

litt finhakket hvitløk

gulrot i tynne staver

litt rød paprika i biter

skivet champignon

sitron, skivet

fersk timian

olivenolje og litt meierismør

salt og pepper

Legg litt aliminiumsfolie på benken og ringle over litt olivenolje. Legg poteter og grønnsaker lagvis og avslutt med laks, sitronskive, vårløk og timian. Øverst legger jeg en god klatt meierismør, skviser litt sitron og drysser over litt salt og pepper. Pakk folien godt rundt fisk og grønnsaker, prøv å la det være tett. (Kan være lurt med dobbelt lag folie). Bak/grill fisken i ca 20 minutter i ovnen på 200 grader, litt avhengig av hvor gjennomstekt du liker den.

Disse laksepakkene er dessuten supre å legge på grillen eller varme over glør på bålet. Har du kokte poteter, går dette i en fei om du vil lage laksepakke til middag en hektisk hverdag.

Ser du nøye etter, så oppdager du maldonsaltet som drysser over fisken. Jeg bare nevner det.

Potetsalat med sennepsdressing og choritzopølse

Jeg vil gjerne benytte dette innlegget til å sende en melding til fremtiden: *Til Bollefrua. Hverdag er ikke så ille som du frykter. Du hygger deg med gode kollegaer og du har verdens beste elever. Det er lettere å spise sunt og du kommer i gang med trening igjen. Selv om det er kjipt å stå opp tidlig, er den første kaffekoppen i stillhet før barna våkner* ***magisk****. Jeg*

vet at det er vanskelig for deg når helgen er over og søndagsbluesen tar deg, men du elsker fredager! Vennlig hilsen Bollefrua fra fortiden. PS. Lag denne potetsalaten en gang til. Du synes den er megagod.

Potetsalat på fat:

4-6 ss sennep, jeg blander ulike typer jeg har feks grov, dijon osv)
2 ss honning
2 ss sitronsaft
1 ½ dl solsikkeolje
salt og pepper
800 g potet – kokte og i biter (jeg deler de i to eller tre)
friske urter, jeg brukte persille og basilikumnoen
sukkererter, skivet3 – 4 vårløk, skiveten snabb choritzopølse, i skiver10-12 cherrytomater, delt i toca en halv porsjon balsamicobakt rødløk

Ha sennep, honning og sitronsaft i en bolle. Hell i oljen litt etter litt, pisk hele tiden. Smak til med salt, pepper og sitron. Vend, de fortsatt varme, potetene i dressingen. Stek choritzo sprø på middels høy varme i en tørr stekepanne. La renne av på kjøkkenpapir. Bland alle ingrediensene med potetene og legg opp på fat. Salaten tåler fint å stå over natten.

Potetterrine med hvitløk og timian (Kom igjen da, ta en potet!)

Se for deg en oppblåst ballong. Så ser du for deg at luften har gått ut av den ballongen og at den ligger glemt et sted på gulvet. Der har du meg. Bare kall meg Ballongfrua heretter, dere. (Ok, så ligger jeg ikke på gulvet da, det skrev jeg bare for å få sympati. Men jeg er veldig sliten altså. Og syk, sa jeg at jeg var litt syk også?) Men ikke mer sliten (eller syk) at jeg er klar for å gi dere et godt potettips på tampen av sommerferien! (Hurra for muligheten til å blogge via mobilen;)

Denne retten fisket jeg opp hos Mat på bordet. Hvis du ikke har vært innom den bloggen, så gjør det. Nuff said.

Potetterine:

ca 1kg nypoteter, skåret i tynne skiver
1løk, i tynne skiver
noen kvister timian
2 fedd hvitløk, finhakket
50-100 gram smeltet smør
revet parmesan
salt og pepper

Sett ovnen på 180 grader. Finn frem en brødform som du dekker med matpapir. Smelt smør med hakket hvitløk oppi. Legg poteter, løk, hvitløkssmør, litt timian, salt, pepper og parmesan lagvis i formen og fortsett til du har brukt opp alle ingrediensene. Legg skivene med poteter ekstra fint på toppen og ha over parmesan. Stek i ovnen i 60-90 minutter eller til potetene er møre, min var ferdig etter 90.

Cheddargratinert ratatouille – one pot wonder #8

Da vi var på hytta i helgen regnet det. Mye. Og folkens, la oss se det i øynene: bedre å regne med litt regn i sommer enn å bli skuffa når det skjer. (Regne med regn, du. Hu kan få sagt det, hu Bollefrua). Og med litt gråvær passet det rett og slett perfekt med en varm og comforting grateng. Mye god smak, kremet tomatsaus, masse grønnsaker og smeeeeeltet ost. Og ikke

glem de deilige potetskivene! Nei, dette blir en høydare i sommer, det lover jeg. Og skulle rekordsommeren slå til, så er det et utmerket tilbehør til grillmat. Smooth!

Grønnsaksgrateng til all slags vær:

2 ss olivenolje

2 rødløk, i terninger

2 hvitløksfedd, finhakket

2-3 røde paprikaer, i terninger

2-3 squash, i terninger

1 aubergin, i terninger

400 gr (en boks) hermetiske tomater, jeg brukte økologiske

en håndfull basilikum og timian, finhakket (bruk tørket om du vil)

salt, pepper, sitronsaft og 1 ts sukker

3-4 poteter i tynne skiver

litt revet muskatnøtt

1,5 – 2 dl kremfløte

revet ost, jeg brukte en blanding av mozzarella og cheddar (nok til å dekke den ildfaste formen du bruker)

Varm oljen i en stor jerngryte eller annen gryte som man kan steke i. Fres løk og hvitløk myk og ha i resten av grønnsakene

minus potetene. Stek i ca 10 minutter og tilsett så tømater. Sett ovnen på 175 grader, smak til tomatsausen med salt, pepper, sitron og sukker. La saus og grønnsaker putre mens ovnen blir varm (ca 10 minutter). Ha potetskiver i en bolle og dekk med fløte. Ha oppi revet muskatnøtt og litt salt og pepper. Finn frem en grunn, ildfast form. Hell grønnsaker og saus over i formen og dekk med potetskiver.

Hell fløten over og sett hele formen inn i ovnen i 40 minutter mens du gjør noe annet. Ta formen ut og skru varmen opp til 200 grader. Strø over revet ost og stek i ca 20 minutter til osten er gylden. Server gjerne med en grønn salat.

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.

Potet og purresuppe med hvitløksbrød – billig fastfood

Denne suppen lagde jeg på søndag da jeg oppdaget at jeg hadde glemt å handle. Tilsammen tar det omtrent en halvtime og prisen er ca en tier per snute. Bra deal, spør du meg.

Bollefruefastfood:

- *800 gram potet, skrelt og i biter*
- *100 gram chorizopølse (evt bacon eller andre pølser)*
- *1 stor purre, i skiver*
- *1 stor sjalottløk i skiver*

- *1 fedd hvitløk, hakket*
- *en klatt smør*
- *1 liter grønnsaksbuljong*
- *1, 5 dl fløte*
- *1 laubærblad (kan sløyfes)*
- *litt sitronsaft, salt og pepper to taste*
- *Brødskiver, smør, 1 fedd hvitløk (presset), litt maldonsalt*

Fres løk, hvitløk og purre noen minutter i litt smør. Ha i poteter og kok opp sammen med buljong og et laubærblad, og la koke til potetene er møre. Bruk en stavmikser eller blender, og kjør til suppen er glatt. Ha i fløte og kok opp. Smak til med sitron, salt og pepper.

Sett ovnen på 200 grader. Bland smør og hvitløk og smør på brødskiver. Strø over litt maldonsalt og legg på et stekepapirkledd brett. Stek i ovnen i ca 5-10 minutter eller til brødet har fått litt farge.

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!