

Tapas



Jeg bodde i Bergen i noen år mens jeg studerte og føler at jeg aldri blir ferdig med den byen. Det er som en ekskjæreste man aldri kommer helt over, men man vil ikke være sammen med vedkommende heller. Heldigvis har jeg familie som bor der, så vi er i Bergen titt og ofte. Hvertfall. De har en veldig hyggelig tapasrestaurant, Lille Escalon, som ligger rett ved Fløien. Der serverer de noen sinnsykt gode bacondadler. Heldigvis er det enkelt å lage de selv:

Du trenger:

syv skiver/en pakke bacon, jeg foretrekker stjernebacon

14 dadler

en bit chevre



Klipp hele pakken med bacon i to på midten. Fjern steinen fra dadlene og erstatt den med en liten bit chevre. Sur en halv skive bacon rundt og sett den med skjøten ned på et bakebrett kledd med bakepapir. Gjenta prosessen. Stek på 200 grader midt i ovnen til bacon er gyldent. De trenger ikke være varme når du serverer dem.



Mitt absolutte favoritttapassted er Delicatessen i Oslo. Jeg liker at det er fokus på gode råvarer og ikke for mye dill (i dobbel forstand). En av rettene der er aspargesbønner tilberedt på enkleste vis og likevel så utrolig godt. Jeg har

etter endel forsøk klart å gjenskape denne retten og nå skal jeg fortelle deg hvordan.

2 pakker aspargesbønner

saft av ca en halv sitron

en stor sjarlottløk eller to små

en ss smør

salt og pepper

Skyll bønner og skjær av endene. Finhakk løken. Kok bønnene i lettsaltet vann i to minutter og hell av vannet. Tilsett smør, løk og sitron med en gang og smak til med salt, pepper og evt mer sitron. Serveres lun.

