

Om en god ostepai. Og om å jukse litt på forhånd.

Det tok kanskje litt av da jeg skulle planlegge og lage mat til gårsdagen. Jeg innrømmer det. Neste år gjør jeg det enkelt og griller, minn meg på det! Men jeg tok meg den frihet å jukse litt, det skal jeg ha. For eksempel så kjøpte jeg ferdig paideig. Hvis du merker at du hisser deg litt opp over dette, så er det bare å klikke [her](#) (altså trykke, ikke KLIKKE) og så kan du lage paideigen din fra bunnen.



Juks og vær glad.

Den ferdige paideigen kan du bare rulle ut i formen og dytte den litt på plass og så er det bare å prikke den med en gaffel og forsteke den 10-15 minutter på 200 grader.

I mellomtiden pisker du tre egg lett i en bolle.

Ha i 2,3 dl melk og 2,3 dl seterrømme.

Tilsett en halv ts worstersaus, litt nykvernet pepper og smak deg til med cayennepepper (0,5ts?) og paprikapulver (1ts?) og

sennepspulver alla Coleman hvis du har. Ellers bruker du bare (en god) sennep. Salt evt, men osten tilfører også en del. Speaking of which. I det forstekte paiskallet har du ca 3 dl revet ost. Jeg foretrekker en god cheddar, men bruk det du liker.



Fordel eggestanden over osten og stek i ovnen på 200 grader til paien har "satt" seg og den har fått en fiiiiiin farge. Smaker best lunken, synes jeg.



Bollefrubursdag!



Fornøyd frue..

Jepp. Et år eldre! Men ved godt mot.. Sliten etter fin feiring med familie, naboer og venner på øya. Mye god mat, men det får vente. Nevner bare kaken (som jo også er det viktigste), en heavy, men SUPERGOD sak med sjokoladebunn og bringebærkrem (glutenfri, for øvrig). Min kollega og venn, Vigdis, introduserte meg for den og den er fra Passion for baking-bloggen. Hvordan man lager den kan du lese om [her](#).



Bringebær fra hagen.



Sommerdrikk..





**Lapper, både for sweethearts
og bad ass'er.**



Dette har vært en fin dag. Sol, bading, krabbefiske og veldig, veldig fine gjester. (Ikke bare fordi de både plukket bringebær OG klippet gress, men fordi de er noen av våre favrittfolk). MEN nok av dette happy, happy, joy, joy –

snakket. Bollefrua vil jo ikke være for rosa, men mange nok dager er shitty, så litt må man få glede seg over livet.

Da gjestene ankom i går lagde jeg hvertfall lapper. Eller sveler. Og de ble gode. Jeg testet ut å steke de på grillen og det funket kjempe fint, så nå kan hvem som helst lage lapper uten imagedrøbbel. Men man må jo ha en grill som har et stekebrett, det er desverre en forutsetning. Også må man følge nøye med på temperaturen så de ikke brenner seg.



For badass'er..

Dette blir mange lapper, så du kan halvere om du vil:

2 dl sukker

6 stk egg

6 dl kefir

4 ts natron

9 dl hvetemel

Pisk sukker, egg og 2/3 av kefiren sammen til sukkeret er oppløst. Tilsett natron og lat det bruse litt. Rør i melet til røren er fri for klumper. Tilsett resten av kefiren og rør sammen. Stek på grill, i tørr teflonpanne eller på takke.



For sweethearts..



For alle..