

Toro vs Bollefrua – ikke akkurat uavgjort

I barnehagen som guttene mine går i er det en stor greie å være med hverandre hjem. Og det er en hyggelig ting. Når vi har med noen hjem forløper ettermiddagen seg omtrent slik: Jeg henter i barnehagen rundt fire og får stablet alle tre barna i bilen. So far so good. Ankomst hos Bollefrua rundt halv fem, kvart på fem (avhengig av hvor mye vi somler i barnehagen) og da er det bare å sette i gang med pannekakerøre (som jeg ikke fikk laget om morgenen fordi jeg ikke hadde laktosefri melk, som dagens skjønne gjest må ha). Mens røren sveller, rører jeg sammen TORO tomatsuppe med makaroni. Make no mistake, jeg er ingen fan av Toro tomatsuppe. In fact, jeg spiser det ikke. Vil barna ha Toro, spiser jeg feks dette i stedet, pimpet med ekstra Salma sashimi:



Men barna mine mener altså at det er det som er tomatsuppe og det er tomatsuppe med (laktosefrie) pannekaker som er bestilt. ANYWAY, tilbake til scenarioriet mitt. Suppen koker mens jeg megler mellom mine gutter som selvsagt krangler om en idiotisk leke, samtidig forsøker jeg å få orden i leiligheten for jeg har med bekymring innsett at selv om gjesten ikke tenker over rotet eller pysjene som fortsatt ligger strødd etter morgens hurtige påkledning, så blir hun hentet av en voksen jeg naturlig nok må invitere inn. Omtrent samtidig med at suppen er ferdig begynner jeg å steke pannekaker, noe som jeg takler bra, selv under press, pannekakedronning som jeg er. Så serveres maten mens jeg steker flere pannekaker og bretter tomme melkekartonger som jeg presser ned i den allerede fulle papirinnsamlingen. Etter middag er det tid for barne-tv (PUH!)

og barna bestikkes med en saftis mens jeg vasker badet. (Det kan jo hende at gjestens foreldre må innom der, selv om det ikke er videre sannsynlig). DER ringer det på og jeg har akkurat tent stearinlys og priset meg lykkelig for at det er sent nok på høsten til at kveldssolen ikke avslører hvert støvfnugg. I det jeg åpner for den ankomne der nede (vi bor i tredje etasje) åpner jeg samtidig ytterdøren vår og oppdager de tre gratisavisene som ligger på matten og som jeg ikke har tatt inn de siste dagene. Jeg rasker avisene med meg og presser de ned i den nå overfylte papirinnsamlingsbeholderen og ber til Gud om at gjestens pappa ikke har noe papir han umiddelbart må kvitte seg med, og rekker akkurat tilbake til gangen for å ønske han velkommen. Gjestens pappa blir stående i gangen mens hans datter kler på seg og får ikke glede av mitt ryddige, sterinlystente hjem. Heldigvis får jeg det.

Moralen her er ikke nødvendigvis at det er noe galt i å lage eller servere Toro tomatsuppe. På en slik ettermiddag beskrevet ovenfor er det greit å ty til en kjapp løsning, tro meg. Men jeg spiser det som sagt ikke. Men hjemmelaget tomatsuppe elsker jeg! Og en dag jeg hadde litt mer tid og ingen gjester laget jeg suppe fra bunnen av og moste med en stavmikser, tilsatte en skvett fløte og serverte barna mine. Med makaroni, of course. De spiste, men de var ikke overbevist. Dette er ikke ordentlig tomatsuppe, mamma! 1-0 til Toro.



Tomatsuppe:

- 1 løk, grovhakket
- 2 fedd hvitløk, grovhakket
- 2 sjampinjon, i biter
- 2 gulerøtter, i skiver
- 0,5 paprika i biter
- 1 stor tomat
- Litt basilikum
- Litt olje

ca 8 dl vann

en boks hakkede tomater

litt buljong (en kvart terning)

salt, pepper, sukker og sitron til å smake til



I en tykkbunnet gryte freser du løk og hvitløk i olje i noen minutter. Ha i resten av grønnsakene og la de steke litt. Tilsett vann, buljong og tomat og kok under lokk til grønnsakene er møre, men helst så lenge som mulig. Kjør suppen glatt med en stavmikser og tilsett litt fløte eller creme fraiche. Smak til med salt, pepper, sitron og sukker hvis nødvendig. Server feks med kokt makaroni og pannekaker.





Lettvint eplekake – billig terapi

Jeg synes det kan være slitsomt at mange (og meg inkludert) fremstiller livet sitt som morsomt, harmonisk og feilfritt

hele tiden. Fordi alle har jo noe. De fleste par krangler. Alle unger er grinete innimellom. Alle er redde for noe. Noen dager er man bare i moll. Så det så. Men duften av eplekake som står i ovnen, det synes jeg er terapi. Og jeg må sikkert i terapi fordi jeg synes mat er terapi, og slik går no dagen.



Lettvint **eplekake:**

125 gram mykt smør

1,5 dl sukker

1 egg

2,5 dl hvetemel

1,5 ts bakepulver

ca 2 epler, skrelt og i skiver

litt hakkede mandler, pekannøtter eller valnøtter (valgfritt)



1. Sett ovnen på 200 grader og rør smør og sukker hvitt.
2. Bland inn egget.
3. Ha i mel og bakepulver og rør godt.
4. Bre 3/4 av deigen i en 22 cm bred springform.
5. Ha de skivede eplene oppå deigen.

6. Strø over sukker, kanel og nøtter.

7. Legg resten av deigen i klatter oppå eplene.

8. Stek kaken nederst i ovnen i 40 minutter. Følg med mot slutten, så den ikke blir brent på toppen.

9. Avkjøl kaken på rist.







Lun thaisalat – perfekt høstmat

Ja, for nå er det høst! Jeg har vært på fjellet i helgen og virkelig fått kjenne kulde, men også strålende høstfarger og sol som fortsatt varmer. Vi har feiret min fine svigermor som fylte 60 år for ikke lenge siden. (Hurra for ung og sprek farmor!) Veldig hyggelig å være sammen med alle, ikke minst Bergensgjengen som kom over fjellet fra andre siden og møtte

oss på midten. <3 Høydepunktet på hele helgen var at vi fikk ri på hester. Min manns tante driver med riding på Geilo/Ustaoset og tok oss med på ridetur. (Ta en titt på nettsiden deres [her](#)).



Familien Bolle på ridetur. Litt Dallas-preg over dette bilde, føler jeg. ;)

Etter nok en helg med kake, feiring og kos (oh, when will this end;) var jeg klar for en sunn og spicy rett med masse grønnsaker og smak. Og dette er min nye favoritt, rett og slett!

Lun **thaisalat**:

(til 2 personer)

500 gram svinefilet i skiver

2 gulrøtter

1 agurk

1 rød chili, finhakket

1 rødløk, delt i to og så i skiver

3 fedd hvitløk, finhakket

1 pose sukkererter, skåret i skiver på skrå

4 ss soyasaus

3 ss sukker

2-3 ts fiskesaus/fishsauce (thailandsk saus som du får på flaske)

1 god neve grovhakket koriander

saften av 1 lime

cashewnøtter eller peanøtter til servering

olje til steking



1. Begynn med å skrelle gulerøtter og del de i tynne skiver med en ostehøvel. Ha i en bolle.
2. Del agurk i to på langs og skrap ut det myke i midten med en teskje. Skjær gurken i tynne skiver.
3. Ha agurk, gulerot og sukkererter i en bolle. Ha i limesaften og bland godt. Sett til side.



4. Varm en stekepanne med litt olje og ha i svinekjøtt. Stek i ca 3 minutter.

5. Ha så i rødløk, hvitløk og chili og la det hele surre i noen minutter til.



6. Tilsett sukker, fiskesaus og soyasau og la det stå og putre til sausen har en sirupaktig konsistens.

7. Legg opp grønnsaker på tallerkener og fordel kjøttet over. Strø over koriander og nøtter og sett deg godt til rette i sofaen. Sunn komfortfood!





Opphavsmannen til denne fantastiske salaten er Lars fra [denne](#) bloggen. Takk, Lars! Ha en fabelaktig start på uken alle sammen. ☐



Hest er best! ;)

Helt streite rundstykker – kjekt å ha.

Høstferien har bikka halvveis, men jeg lar meg ikke affisere av hverdagsangsten. Ikke ennå i allefall. Ute skinner solen og jeg skal snart rusle ned på den lokale kafeen og spise lunsj med en god nabo. Jeg er litt venner med høsten i år, merker jeg. Dvs, det er vel alt det kalde som venter som gjør at jeg ofte tenker på høsten med misnøye. Men det er jo egentlig litt urettferdig. I fryseren har jeg i hvertfall **skikkelig gode** rundstykker nå, hva som enn venter i ukene fremover. Morgengretne barn? Rundstykker i matboksen. Dårlig vær? Rundstykker til den rykende varme suppen. Søndagsdeppa med

mandagsangst? Rundstykker til frokost. Sur mann? Hiv frosne rundstykker på han.



Høstgutta <3

Helt streite rundstykker:

900 gr hvetemel

100 gr sammalt hvete, grov

6 dl fingervarmt vann

0,5 dl h-melk, men jeg brukte matfløte denne gangen

10 gr salt

25 gram gjær/halv pakke tørrgjær

1 ts flytende honning

sesam og solsikkefrø til pønt

litt meierismør til pensling

1. Ha gjær, salt, honning og litt av vannet i en bakebolle, gjerne kjøkkenmaskin.

2. Rør ut gjæren.

3. Ha i resten av vannet og de andre ingrediensene og kjør på lav fart i fem minutter (eller kna deigen klike there is no tomorrow) Kjør så på full speed i to minutter.

4. Sett deigen under plast og la den heve til dobbel størrelse.

5. Ha deigen på et så vidt melet bakebord og del i 20 emner og form til runde boller.



5. Finn to skåler og ha vann den ene og frø i den andre.



6. Dypp den ene siden av rundstykket i vannet og dypp den så i frø, da fester frøene seg skikkelig.



7. Sett rundstykker til heving under plast på et papirkledd stekebrett til dobbel størrelse og sett ovnen på 200 grader.



8. Pensle mellom rundstykkene med smeltet smør så de ikke skal henge sammen når de hever. Jeg er lazy mama og gidder sjelden å steke flere brett hvis jeg får plass til alle på ett. De blir kanskje litt firkantete og rare, men det er også en viktig fordel som min elskede mamma lærte meg. Nemlig at rundstykkene hjelper hverandre opp når de hever og det samme når de steker i ovnen. Resultatet er spesielt luftige rundstykker.



9. Stek rundstykkene midt i ovnen i ca 15 minutter eller til du hører en hul lyd når du banker på de.

10. Avkjøl på rist.





“Penne carbonara” (Et innlegg om å invitere til middag på en hverdag).



På vei til barnehagen i dag. #Fruasfridag

Jeg vil gjøre mange ting i dag. Jeg vil ligge i sengen og skrive dette innlegget mens vinden og regnet lager godlyder mot vinduet mitt. Jeg vil gå på kafe UTEN å ha dårlig samvittighet for at barna mine er i barnehagen, mens jeg har fri. Jeg vil lese litt bok, tenne stearinlys og spise noe jeg ikke burde. (#sweethøstferie) OG jeg vil slå et slag for å invitere gjester på middag midt i uka. MED sand og smuler på gulvet, leker i stua og oppsamlet post på kommoden i gangen. For jeg har lett for å gi etter for at jeg føler meg sliten, forfengelighet for rot og at jeg legger listen for høyt. Men så er det så hyggelig å gjøre noe uten om det vanlige! Og her kommer en helt overkommelig oppskrift på en kjapp og god middag, som både barn og voksne digger:

Penne carbonara :

(En RAUS porsjon til fire voksne og fire barn)

1 kg penne pasta

litt olje

16 skiver stjernebacon i tynne strimler

4 fedd hvitløk, knst

6 egg

4-5 ss lettrømme og 8-10 ss fløte

100 gr revet parmesan, pluss en ekstra bit til servering som du setter med et rivgjern på bordet

0,5 dl olivenolje (hold litt tilbake hvis du er usikker mtp sterk smak for barn)

grovkvernet sort pepper

salt

Grønn salat til servering. (Jeg brukte issalat, ruccola, vårløk, avocado og pinjekjerner)

Greia her er altså at det skal være overkommelig å få til etter jobb og bhg på en hverdag. Så salatblader kan vaskes og gjøres klar dagen før og legges i pose i kjøleskapet. Det samme kan en vinaigrette om du vil lage dressing fra bunnen. Avocado og vårløk slenger du oppi før servering. Du kan også dekke bordet kvelden før eller sett noen i arbeid.



Selve pastaen koker du til sist. Men sett på en stor kjele med vann, så er den klar. Sett også ovnen på 200 grader og stek halvprten av baconet i ovnen på bakepapir. Sett frem en stor serveringsbolle, som du skal ha pastaen i. I en annen bolle blander du egg, fløte+rømme, parmesan, pepper og olivenolje. Stek resten av baconet i sitt eget fett (i strimler) i en panne og ha i knust hvitløk mot slutten som setter smak på bacon og fett. Bland med ovnsstekt bacon og sett til side. Gjør klar salat.



Alles in ordnung: Salat, dressing, eggeblanding, serveringsbolle og bacon på vei i ovnen.

Så er det på tide hve pastaen i vannet. Kok etter anvisning på pakken og la renne av i et dørslag. Hell pastaen over i den kalde serveringsbollen og la den stå der og avkjøles et minutt mens du vender litt på den. (Hvis pastaen er for varm, kan det bli eggerøre under neste operasjon;) Ha oppi bacon og hell over eggeblanding. La renne igjennom før du blander alt. Server med en gang og hygg deg mens complimentene hagler og unga ber om påfyll.





Fiskesuppe med sting (Bollefruas meat free monday)

Altså ikke med [Sting](#), men jeg anbefaler varmt å høre på han når du lager denne deilige suppen. ☐



Fiskesuppe:

ca 500 gram fiskefilet, feks laks eller sei, i biter

1 løk, finhakket

2 fedd hvitløk, finhakket

1 ss revet ingefær

1 rød chili, finhakket

2 små gulerøtter i små terninger

2 selleristenger i tynne skiver
2 poteter i små terninger
1 boks med hakkede tomater (gjærne med urter)
1 knivsodd malt nellik
0,75 l fiskebuljong
olje eller smør til steking
noen ss creme fraiche
en neve reker
litt cashewnøtter eller peanøtter til servering

Skjær fisken i store terninger. Sil eventuell lake fra rekene eller rens reker med skall.

Fres løk, hvitløk, chilipepper og ingefær i olje 5 min. Ha i grønnsker og stek litt til. Rør av og til, og bruk ikke for sterk varme. Rør inn tomater(fra boks), nellik og fiskekraft, gi suppen et oppkok, og smak til med salt og pepper. Kok til grønnsakene er møre. Ha i ønsket mengde creme fraiche, tror jeg brukte 3 gode ss. Varm opp igjen og legg fisken i, og la den trekke til den er gjennomkøkt, 3-4 min.

Rør inn reker, men ikke la de koke. Dryss nøtter over, og server suppen med godt brød til. Jeg hadde [havrebaguetter](#).







Ha en fin mandag alle sammen! ☐