

Rask og lekker fiskesuppe med et lite kick

Vi bor altså midlertidig på Frogner i et stort, gammelt og vakkert murhus. Mye er anerledes fra der vi vanligvis bor. Hjemme har vi bare en stue, nå har vi fire (!). Til vanlig har vi en eldre dame som nabo, her Petter Stordalen. I leiligheten vår er det alltid varmt og godt, og her vi bor nå er det nesten litt kaldt. Men det venner vi oss til, det er nok bare verst i begynnelsen. (I mellomtiden kan vi jo bare ta på en tjukk genser;)



En av de tingene jeg alltid får lyst på når jeg er litt frossen er rykende varm, og gjerne litt spicy, suppe. Denne saken smeller du raskt sammen, akkurat passe hot og du holder deg varm. Lenge. <3



Fiskesuppe for frosne fruer

400 gr torsk (f.eks. Strøm eller fiskeblokk), i terninger

ca.100 gr reker, (uten skall)

1 ss smør

3 gulrøtter, i skiver

1/2 purre, i skiver

1 sjalottløk, i halvmåner

1 fedd hvitløk, finhakket

2 dl fløte

1 glass Old el paso Thick 'n' Chunky Salsa, medium

0,5 fiske eller grønnsaksbuljongterning

1/2 l vann

sukker, salt og pepper

hakket koriander til servering



Smelt smøret i en tykkbunnet kjele og fres gulrot, sjarlottløk og hvitløk i noen minutter. Tilsett vann, buljongterning, salsa og fløte og kok opp. La koke 4-5 minutter. Ha i purre og torsk og la alt trekke under lokk til fisken er ferdig (ca fem minutter, ha i reker de siste par minuttene). Smak til med salt, pepper og evt litt sukker. Server med hakket koriander og feks foccaciabrød. Og smør.



Bollefrua på byens beste vestkant

Det er kanskje like greit at jeg bytter navn til Frognerfrua for det er her jeg skal bo de neste ukene. Den siste uken har vært stri, jeg skal ikke forsøke å stikke det under en stol. Å tømme en leilighet er ingen spøk. Dere som er gode på planlegging og organisering er kanskje litt misunnelige på oss som prokrastinerer og tror at vi lever sånn festlig og impulsivt, men det er altså ikke så enkelt og glamorøst som mange tror. Så til tross for at jeg jobber temmelig bra under press, har vi vært avhengige av snille hjelpere. TAKK til dere. Og takk til Herr Bolle som er superdupersterk! <3 En av

tingene som har sinket oss er at vi har gitt bort alt mulig vi ikke har bruk for lenger og demontering osv tar sin tid. Men det føles fint å pay it forward, ikke minst i et bærekraftig perspektiv. Men alt slitet, svetten og tårene har ikke vært forgjeves. Bollefrua har lært en ting eller to om seg selv. Som for eksempel hvor mange tomme banankasser jeg kan bære i slengen (5), hvor mange dager lenger man bør beregne på flytting og pakking enn man opprinnelig har planlagt (3), hva forskjellen er på å parkere bilen og kjøpe kaffe 07.30 og 09.30 (500kr) and the list goes on. Planen er å komme litt i orden nå, så jeg kan komme i gang med kokingen igjen, og noe må i ovnen før torsdag for da har vi jammen en seksåring i hus!





Dette er for øvrig mitt første iPad innlegg hvis noe ser rart ut. Ikke optimalt, men ikke noe pc oppe og går ennå. ☐

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!

En kanapè, kanskje?

Her kommer en kjapp oppskrift på en enkel og supergod kanapè som jeg lagde til nyttårsaftnen. Disse funker både som tapas og kanskje en liten forret? Jeg brukte bare en helt vanlig baguett som jeg ristet i ovnen, men det hadde nok vært vel så frekt med dansk rugbrød i firkanter eller bitte små Blinis (russiske pannekaker) hvis man har mer tid til overs. Jèg har ingen tid til overs for jeg pakker ned en hel leilighet og vanker på Maxbo med barna på slep way past bedtime. (Jepp, jeg er hun i blå jakke og hestehale som bestikker ungene sine med Kroneis og siden lar de rase av seg sukkerrushet ved å ta løpefart og hoppe i saccosekken, uten sko vel å merke).



Kanapè med røkelaks og løyrom

(ca 12 stk)

En baguett

En liten pakke skivet røkelaks

Litt lettrømme

Et halvt glass med løyrom eller lodderogn

En kvart finhakket rødløk

Litt dill til pynt

Sett ovnen på 200 grader. Skjær baguetten i relativt tynne skiver og legg de på et stekebrett. Rist midt i ovnen, til de begynner å få litt farge, men FØLG MED, de brenner seg raskt. La avkjøle og oppbevar evt i en tett boks til du trenger de.

Legg så brødet på et fat. Dander med først røkelaks, så en klatt rømme, en halv ts løyrom, litt rødløk og dill på toppen. Veldig populært!



Små ostepaier med butterdeigbunn

Jeg elsker konseptet fingermat. Et av mine 2013 prosjekter er å arrangere en fest med bare fat på fat med små delikatesser. Kanskje innflytningsfest etter oppussingen? På nyttårsaften lagde jeg disse minipaiene som litt velkomsttapas og de smakte himmelsk! Og dessuten er de relativt lettlagde fordi du kan bruke ferdiglagd butterdeig som bunn.





Miniostepaier:

(12 stk)

3 plater butterdeig, kjøpes frosne og tines litt på benken.

litt smeltet smør til å smøre muffinsformen

2 egg

1,5 dl melk

1,5 dl seterrømme

0,5 ts worstersaus

en klype cajennepepper

nesten en ts paprikapulver

1 ts sennep

0,5 ts havsalt

litt kvernet pepper

revet cheddarost (2 dl?) eller annen litt sterk ost

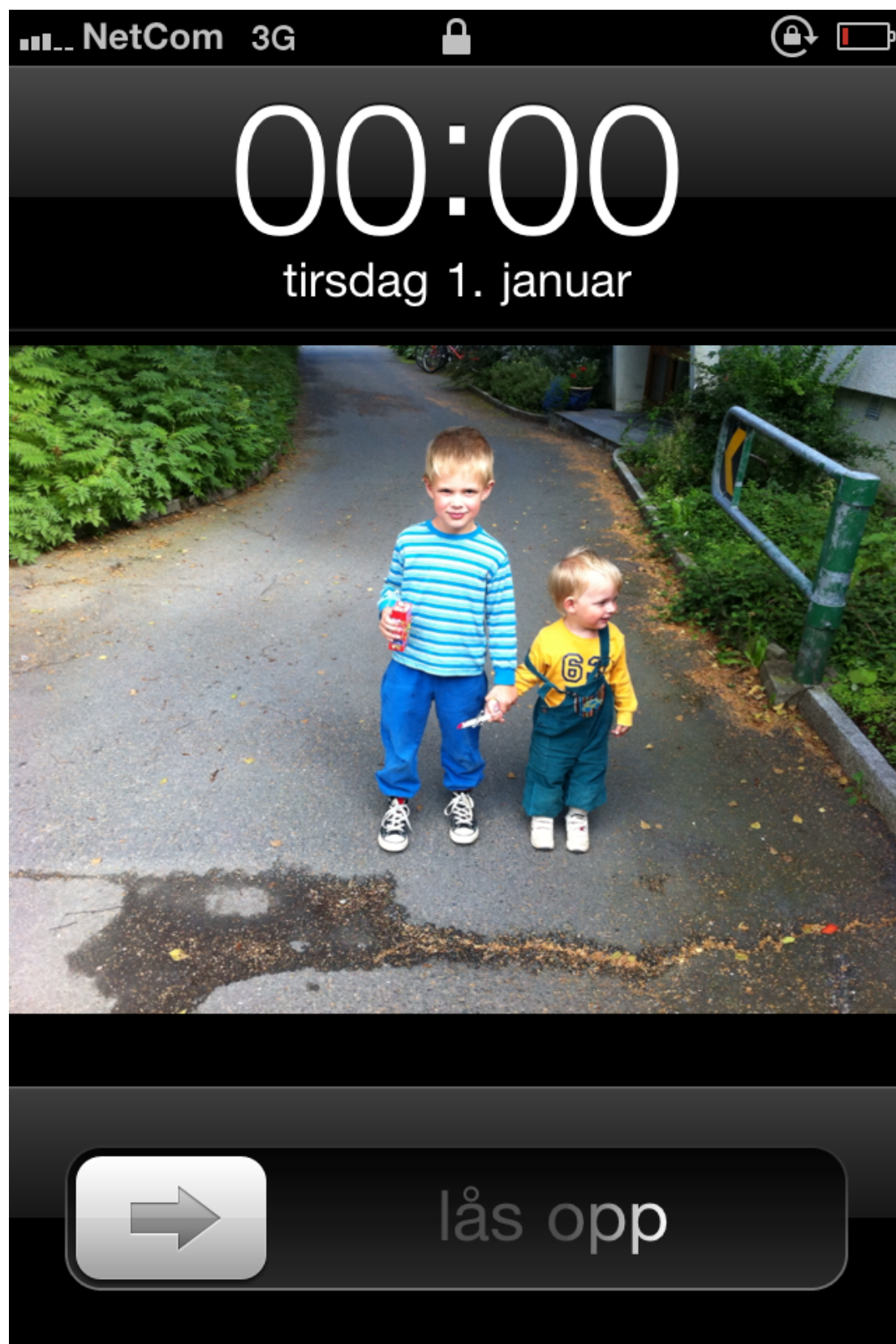
litt revet parmesanost

Det var litt vanskelig å beregne riktig mengde med eggestanden, så mulig du får litt til overs.. Sett ovnen på 180 grader. Smør muffinsformer (i et brett med 12 former). Kjevle ut butterdeigen på en melet overflate og stikk ut sirkeler som er større enn bunnen på formene i et muffinsbrett (bruk et glass). Mine stakk bare halvveis opp på formen og paiene ble bra uansett. Prikk bunnene med en gaffel. Forstek paiskallene i 5-10 minutter. Jeg la tørre erter i formene for at de ikke skulle blåse seg så mye opp, men vet ikke hvor lurt eller nødvendig det var. For det første er deigen tynn, så det burde ikke bli noe prob. For det andre var det et sabla styr å pelle ut ertene etterpå.. (Jepp, Bollefrua er særdeles ikke feilfri!;)

Skru opp temperaturen til 190 grader. Visp sammen egg og ha i melk og rømme og krydder. Ha osten i paiskallene og hell over eggestanden. Mine gikk litt utenfor/over selve paiskallet, men det gjorde ingenting for alt fikk fin form likevel og deigen hadde fortsatt litt krønsj. Stek paiene i 20-25 minutter midt i ovnen, du ser når de er gyldne og har "satt" seg. La de avkjøle en stund i formene før du har de over på en rist. Server som de er eller med litt salat ved siden av.



Bollefruas nyttårskavalkade



Godt nyttår! Og takk for det gamle. Det er 1.januar og tid for både ettertanke og fremtidsplaner. Selv er jeg alltid litt

vemodig første nyttårsdag. Jeg tenker at jeg ikke har utrettet nok i året som har gått. Eller at det er dumt at julen er over og at hverdagen begynner igjen. Også lager jeg nyttårsforsetter. Osv. Men nok av det. Det nye året kommer jo med løfter også! Vi skal få en skolegutt. Og pusse opp. Og ute i blomsterbedet så jeg spirer som stakk opp av jorda i dag. (Sov du vesle spireung, ennå er det vinter. Enn så lenge).

I går var vi på besøk hos gode venner og hadde det veldig hyggelig. Vi spiste god mat, selvfølgelig. Først hadde Bollefrua laget nyttårstapas som vi spiste da vi kom. Senere da barna sov, spiste vi ikke mindre enn to forretter (sashimi og vårruller), elggryte og rotmos til hovedrett og hvit sjokoladeiskake til dessert. Bra kveld!





Bollefrua og venninnen hennes



