

Potetterine 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

1 løk, 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.



Bringebærsmurrer



Her kommer sommerens bidrag nr 3 i kategorien bake med bær. Disse bollene er søte og syrlige på samme tid og veldig gode. Har du egne bringebær i hagen er det jo ekstra stas.

Boller med bær:

(12 stk)

2,5 dl melk, 37 grader

1,75 dl sukker

1 pakke tørrgjær (eller fersk)

110 gram smør, i terninger

2 store egg

0,5 ts sitronskall (kun det gule)

10,5 dl hvetemel

Fyll:

2,3 dl bringebær

1 ts maizenna

40 gram sukker

1 ts sitronskall (kun det gule)

50 gram smør, smeltet

1 dl sukker til strø

Glasur:

Melis, sitronsaft og litt vann



Ha gjær, sukker og melk i en bakebolle. La stå i ca 10 minutter til det begynner å boble. Ha i mel, sitronskall, egg og smør og elt til en smidig deig.

(ca 10 min).

Sett til heving under plast i en time, i mellomtiden kan du (plukkebringeber og) lage fyllet. Ha bringebær, maizenna og sukker i en bolle og knus bringebærene lett. Smelt smør og sett til avkjøling. Smør en liten langpanne (ca 23x35cm) med smør, sett til side.

Ha godt med mel på kjøkkenbenken og ha deigen over. Kna litt før du kjevler den til et 25x50 cm rektangel. Pensle leiven med smør, bred over bringebærblanding og strø over sukker. Og så må du være rask: Rull leiven sammen på langs, del i 12 biter og få de raskt over i den smurte formen. Det vil renne ut litt bringebærsaus, men det er helt ok. Sett bollene til etterheving en time (under plast). Skru ovnen på 200 grader. Stek midt i ovnen i ca 25 minutter. Jeg avkjølte mine boller i formen, på en rist, fordi jeg var redd de ville falle sammen om jeg prøvde å få de over på rist. Bland melis, sitronsaft og litt vann og ringle over før servering.

