Lunsjscones med rømme, fetaost og gressløk



I morgen skal jeg ut å reise. Jeg har ikke pakket, jeg aner ikke hva jeg bør pakke og jeg har ikke lyst til å pakke. Så derfor pakker jeg IKKE. Kommer det til å bli stress i kveld? Jepp. Kommer jeg til å glemme noe? Antakelig. (*Pass, Astrid, Ikke glem pass*). Kommer jeg til å angre? Selvfølgelig. Men altså, kommer jeg til å utsette alt til siste øyeblikk neste gang og? Sannsynligvis. Jeg har med årene innfunnet meg med at det er sånn jeg fungerer. I gode perioder glimter jeg til med avkrysningslister, godt planlagt klesvask og ferdigbrettede klær linet opp på sengen. Men så sklir det ut og jeg ender opp der jeg er i dag med vått tøy som jeg fortvilet prøver å tørke med hårføneren. Ja, ja. Jeg trøster meg med at jeg i allefall har klart å utsette reisefeberen til siste øyeblikk og ikke grudd meg i dagesvis som sist. Vil det si at det finnes forbedringspotensiale? Kanskje litt.

Disse sconesene er utrolig gode! Saftige og fløyelsmyke, men med sprø skorpe. Kombinasjonen fetaost og gressløk med det lille kicket fra pepper og paprikakrydderet gjør virkelig susen. Gled deg.

Snadderscones:

7dl siktet hvete eller speltmel

1 ss sukker

2,5 ts bakepulver

0,5 ts natron

0,5 ts salt

0,25 ts nykvernet pepper

170 gram meierismør, i terninger

1 egg + et egg til pensling

3 ss kaldt vann

1,7 dl rømme

1 dl gressløk, finhakket

1,7 dl fetaost, smuldret i litt store biter

Havsalt, nykvernet pepper og (røkt) paprikapulver til å strø på toppen.



Sett ovnen på 200 grader. Finn frem en bakebolle og sikt inn mel, sukker, natron, bakepulver, salt og pepper. Tilsett smøret og smuldre det inn i det tørre med fingrene. I en annen bolle visper du sammen rømme, vann og egg. Ha det våte i det tørre og bland til en klissete deig. Ha i feta og gressløk og rør inn. Ha litt mel på kjøkkenbenken og kna deigen raskt. Trykk deigen ut så den er ca 2,5 cm tykk. Stikk ut runde sirkler med et glass eller en kopp og legg på et bakepapirkledd stekebrett. Gjenta prosessen til du har brukt opp all deigen. Pensle sconesene med egg og strø over salt, pepper og røkt paprika. Stek midt i ovnen i 12-15 minutter. De er ferdige når de har en gylden farge og har en hul lyd når du banker på de. Avkjøl på rist.

