

Sjokoladekjeks med karamell og havsalt



Vi har alle våre tilbøyeligheter. Som ung var jeg opptatt av høye, mørke menn (til jeg fant meg min egen). Nå er (en av) mine store svakheter små, mørke sjokoladekjeks!

Black beauties:

(Ca 12-14 kjeks)

20 g smør

85 g mørk sjokolade

1 stort egg

50 g sukker (pluss ca 50 g til utbaking)

45 g mandelmel

50 hvetemel

0,25 ts bakepulver

7 eller 14 Dumble karamell (avhengig av om du vil ha en hel eller halv inni), jeg brukte den med crisp

litt havsalt

melis til utbaking

Smelt smør og sjokolade over vannbad. Pisk egg og 50 sukker til en luftig eggedosis. Rør inn den smeltede sjokoladen. Bland sammen mandelmel, mel og bakepulver i en annen bolle. Ha så det tørre i røren og vend alt sammen. Dekk med plast og sett kaldt i 1-2 timer til røren er fast. Sett ovnen på 160 grader. Legg så bakepapir på et stekebrett. Ta en spiseskje deig og flat den litt slik at du kan brette den rundt en karamell og litt havsalt. Trill så til kuler. Ha 50 g sukker i en skål og melis i en annen. Rull hver kule først i sukker og så i melis. Vær raus. Legg på stekebrett og press de litt ned. Stek i 11-14 minutter midt i ovnen. Avkjøl på rist og oppbevar i en tett boks.



Enkel iskaffe



Hvis du måtte velge en ting du ikke kunne leve uten, hva ville du valgt da? Og da mener jeg ikke de største tingene som luft, vann, kjærlighet og tv, liksom. Nå tenkte altså jeg (som jeg oftest gjør) på ting man kan spise eller drikke. For meg hersker det ingen tvil. KAFFE. Kaffen er min beste venn, min trøst, min glede. Men nå om sommeren er det deilig å kjøle seg litt ned og i rekordvarmen vi har hatt i det siste, har jeg levd på iskaffe i ulike varianter. Her kommer en med vaniljeis, deilig både som tørstedrikk eller dessert.

Ice ice coffee (too cold, too cold):

(nok til et glass)

0,5-1 dl espresso kaffe
1 dl melk

*2 kuler god vaniljeis
isbiter*

litt revet mørk sjokolade (kan sløyfes)

Lag espresso som du pleier og la den kjøle seg litt ned hvis du har tid. Ha så isbiter i kaffen og rør litt rundt. Hell på melk og topp med is og evt litt revet sjokolade, Bruk sugerør (eller en skje) til å røre isen inn i kaffen. Kos deg.



**Bollefruas
baconburger**

**brie
og**



Det er sommer

Jeg er mer ute enn inne

Jeg måler bikiniskille og tyner boka

Legger ungene for sent

JEG legger meg for sent

Jeg oppfrisker mine akrobatiske kunnskaper

Står på henda, dobbel salto

Under vann

Forsøker å fange myggen

med grillklypa

Ække så nøye

Har Eurax



Burger er god sommermat! Denne baconburgeren har masse godt i seg og er toppet med smeltet brie. Servert med hjemmelaget hamburgerbrød og potetbåter og KOS DEG!

Til fire hamburgere trenger du:

2 ss olivenolje

1 stor løk, finhakket

2 store hvitløksfedd, finhakket

200 g bacon, stekt og skåret i små biter

500 g karbonadedeig

en liten håndfull bladpersille, finhakket

2 ts sennep

1 egg, sammenvispet

8 skiver brie

Til servering:

[hamburgerbrød](#)

salat

tomat

majones

Varm en ss olje i en stor stekepanne og stek løk og hvitløk myke på lav varme, ca 5 minutter. Ha over i en bolle og la avkjøle. Stek bacon enten i panne eller i stekeovn. Del bacon i små biter og ha oppi sammen med løken. Tilsett så karbonadedeig, sennep, egg og persille, samt litt salt og pepper. Rør alt godt sammen. Del i fire og form runde og litt flate hamburgere med hendene dine. Legg på feks en tallerken og sett i kjøleskapet i 15 minutter. Sett stekeovnen på 200 grader. Varm så litt olje i en stekepanne, medium varme. Stek burgere 5-6 minutter på hver side. Legg to skiver brie på hver burger og sett inn i ovnen til osten smelter. Monter hamburgeren med det du liker best. Spis.



Morellmuffins med mørk sjokolade



I dag kommer en oppskrift på noen deilige muffins med sommerens moreller og litt mørk sjokolade. Fordi det er malte mandler i røren, er selve muffinsen usedvanlig god. Jeg unnlot å ha sjokolade og moreller i halvparten av røren (for barnas skyld) og de ble også helt fantastiske. Ta deg en pause fra solen og bak disse. Det er de verdt!



Morellmuffins:

(12 små muffins)

200 g mykt smør

140 g siktet hvetemel eller spelt

200 g sukker

3 egg

1,5 ts bakepulver

75 g malte mandler

2 ss melk

1 ts vaniljeekstrakt

100 g mørk sjokolade, hakket

ca 100 g moreller, ta ut steinen og del de i fire

Sett ovnen på 180 grader. Finn frem et muffinsbrett og ha i 12 papirformer. Ha smør og sukker i en bolle og pisk til en luftig røre. Tilsett ett og ett egg og pisk godt mellom hvert egg. Bland mel, bakepulver og malte mandler i en annen bolle og vend melblandingen inn i smør/eggblandingen. Rør inn melk, sjokolade og vaniljeekstrakt. Vend til slutt inn moreller. Fyll røren i formene med en spiseskje og stek i 20-25 minutter midt i ovnen. Avkjøl på rist. SPIS.



Ostefyllt kyllingbryst med smørstekt nykål og bacon



Her kommer litt middagsinspirasjon i sommervarmen! En enkel og smakfull rett som du raskt kan tilberede uten for mye fuzz. Kylling fylt med deilig pepperostblanding og sommerens nykål med bacon, vårløk og en skvis sitron. KOS DEG!

Sommerkylling:

(nok til fire)

100 g kremost med pepper

3 ss creme fraiche

10 g finrevet parmesan

1 hvitløksfedd, knust

en håndfull bladpersille, finhakket

finrevet skall av en (økologisk) sitron, samt litt av saften

4 kyllingbryst

2 ss olivenolje, pluss litt ekstra til å smøre formen

100 g bacon, i småbiter

1 nykål, delt i fire og strimlet

6 vårløk, i skiver

en god ss meierismør

Sett ovnen på 220 grader. Finn frem en bolle og rør sammen persille, kremost, creme fraiche, hvitløk, parmesan og sitronskall. Skjær et dypt snitt i kyllingfileten (ikke skjær helt igjennom) og dytt inn en fjerdedel av ostemassen inn i kyllingen. Prøv å dytt igjen så godt du kan. Legg de ferdig

fylte filetene i en smurt ildfast form. Drypp over litt olivenolje og krydre med salt og pepper. Stek midt i ovnen i 20 minutter.

I mellomtiden steker du bacon sprøtt i 1 ss olivenolje. Sett på en stor kjele med vann pluss litt salt og kok opp. Ha i kålen og la den koke i to minutter. Hell av vannet i et dørslag og ha kålen over i stekepannen sammen med vårløk, smør og litt sitronsaft. Stek et par minutter og kvern over litt pepper. Server kylling med kål og kanskje en sitronbåt. SPIS!



Kanelblomst



Det er ferie. Dagene er åpne og vennlige. (Hallo! Hva vil du

gjøre i dag? Du kan faktisk gjøre hva du vil). Nettene er tålmodige og trivelige. (Får du ikke sove, sier du? Det går bra. Du trenger ikke stå opp tidlig). Men tiden, den ferietiden, han er nådeløs, han! Han venter ikke på noen. Bare peiser av gårde og vips så var den dagen gått. Hva gjorde jeg egentlig i dag? Ikke mye. Men boller har jeg bakt. Det er alltid tid nok til boller. Helt vanlige og uvanlig gode kanelboller, laget som en blomst i anledning sommeren.



Kanelblomst

(nok til to kanelblomstkaker, eller en kake og ca 16 boller)

150 gram smør i terninger

5 dl melk

1 egg (evt et til pensling hvis du er jålete)

50 gram fersk gjær/en pose tørrgjær

150 sukker

900-1000 gram hvetemel

2-3 ts kardemomme

1 ts salt

Fyll:

mykt smør, kanel og sukker

egg og 1 ss melk til pensling

vann og melis til glasur

Ha gjær, salt og melk i bakebollen først og tilsett så alt unntatt smør og elt i 10 minutter. Så har du i smøret og elter 10 minutter til (deigen skal være jevn og smidig). Hev under plast i minimum en time eller til dobbel størrelse. Elt i ett minutt og ha deigen på bakebord/kjøkkenbenk. Del i to like store deler og lag blomst av den ene delen. Og det gjør du på følgende måte:

Del deigen i åtte like store deler. Kjevle hver del ut til et lite rektangel, prøv å lage de like store. Smør alle rektangler med smør og ha over et jevnt lag med sukker og kanel. Legg så to og to rektangler opp på hverandre, du skal nå ha fire rektangler (som er doble). Rull hvert rektangel sammen på langsiden, så du har fire pølser. Hver pølse skal deles i seks deler. Endene skal skjæres av, legges med snittsiden ned og brukes i midten av blomsten. Resten deles i fire (skjær på skrå) og skal være blader rundt kanten av blomsten. (Se bilder).



Legg de åtte endebitene i midten av et bakepapirkledd stekebrett (i en sirkel), legg "bladene" rundt. Jeg brukte kanten av en springform (28 cm) rundt deigen for å få kaken rund.



La etterheve under plast i 30-40 minutter. Sett ovnen på 180 grader. Pensle med egg sammensvispet med 1 ss melk. Stek midt i ovnen i 20-30 minutter. Kaken er ferdig når den er gylden og har en hul lyd når du banker på den. Avkjøl på rist. Ringle over melisglasur. KOS DEG.



Sommerlig pai med squash, løk og cheddarost



Det er ferie og hjernen min har antakelig sluttet å fungere. Den er tom for fornuftige tanker og hverdagslige bekymringer. Kun helt enkle og praktiske beskjeder sendes (og mottas) i mitt hode. S O V, S N A K K, G Å, L E S. (Merkelig nok trenger aldri hjernen min å minne meg på å spise). Forleden tikket denne meldingen inn: P A I . Budskapet kunne ikke misforstås, så det var bare å sette i gang. Jeg elsker pai. Kombinasjonen sprø bunn, smakfullt fyll og, IKKE MINST, smeltet ost er en sikker vinner. Pai er dessuten smart sommermat som egner seg

like bra som lunsj, middag eller picnic.



Hello good pie!

350 g squash

1 ss olivenolje

1 ss meierismør

1 stor løk, finhakket

2 store fedd hvitløk, finhakket'

bladene av tre grener fersk timian

1,5 dl fløte (any kind)

1 stort egg, pluss 2 eggeplommer

130 g revet cheddarost, annen hvitost fungerer også

Paideig:

60 g smør, kaldt i terninger

1 dl siktet spelt eller hvetemel evt noen ss til hvis deigen er altfor klissete

1 dl sammalt (grov), spelt eller hvetemel

100 g kesam eller rømme

0,5 ts salt

Begynn med paideigen. Smuldre smøret i melet til alt har en smulete konsistens, tilsett kesam/rømme og salt og arbeid sammen til en deig. Hvis den er for klissete, tilsetter du en ss mel av gangen helt til den er samlet. Legg kaldt (i plast) ca 1 time (eller natten over). Sett ovnen på 200 grader. Finn frem en paiform (eller springform som jeg brukte), 20-22 cm. Kjevle deigen ut til en sirkel, og legg i paiformen. Dytt den ned i formen og inntil kantene. Skjær av overflødig deig. Prikk bunn og kanter med en gaffel. Forstek bunnen nederst i ovnen i 10 minutter.



Sett ovnen på 180 grader. Riv squashen på et rivjern og legg i et dørslag med litt salt. La stå å renne av seg i fem minutter, klem ut litt vann før du skal steke den. Varm olje og smør i en stekepanne på medium lav varme og stek løk og hvitløk mykt i ca 5 minutter. Øk varmen og ha i squash og timian og stek i noen minutter til squashen er litt gylden. Sett til side. Ha egg, fløte og 2/3 av osten i en bolle og rør sammen. Kvern over litt sort pepper. Fordel løk/squashblanding i paiskallet og hell over eggeblandingen. Fordel resten av osten på toppen og stek midt i ovnen i 25 minutter eller til paifyllet har "satt seg" og toppen er gylden. Server med en grønn salat. S P I S. K O S D E G.



Blueberry peach cobbler



..Eller blåbær og ferskenpai, som vi sier på godt norsk. Denne deilige desserten minner litt om en smuldrepai og er en sommerfavoritt i vår familie. Kanskje noe å tenke på nå som blåbærsesongen nærmer seg? ☐

Syrlig fruktpai:

3 modne fersken eller nektariner, i båter

ca 350 g blåbær, frosne kan fint brukes

saft av ca 0,5 sitron

1 ss sukker

1 ss siktet hvetemel eller spelt

Til paideigen:

150 g siktet hvete eller speltmel

2 ts bakepulver

2 ss sukker, pluss litt ekstra for å strø over

80 g (usaltet) smør, kaldt og i terninger

ca 1,4 dl rømme

Evt melis til pynt

Sett ovnen på 200 g. Ha smør, sukker, mel, bakepulver og en klype salt (om du bruker usaltet smør) i en foodprosessor og kjør til alt har en smulete konsistens. Tipp over i en bolle. Tilsett rømme og rør til en myk deig. Ha frukten i en paiform eller ovnsfast fat. Tilsett mel, sitronsaft og sukker og rør til alt er blandet. Lag så valnøtt store kuler av deigen, trykk de flate og fordel over frukten som en litt ujevnt lokk. Det gjør ikke noe om det ikke dekker fullstendig. Strø litt sukker over til slutt.

Stek midt i ovnen i 25 minutter til deigen er gylden og frukten bobler. Server varm eller lunken med vaniljeis. KOS DEG.

