

Pull apart pestobrød



God søndag!? Min har vært god. En langsom øydag med gutta mine, kaffe, skogstur, fiskesprett, bok og BRØD. Hvilken lykke å ta et nystekt pestobrød ut av ovnen: Vente-vente-vente til det ikke er altfor varmt, rive av en bit, smøre på pittelitt (tja) mykt meierismør... Noen dager tenker jeg at jeg kan leve kun på godt brød med smør! Og kaffe.

Ha en forrykende flott uke!



Pesto pull apart, så klart:

6,75 dl siktet spelt eller hvetemel

85 g usaltet smør, mykt og i terninger

0,5 pk gjær

2 egg

1 ts salt

2 ts sukker

0,75 dl melk, lunkent

0,5 dl vann, lunkent

pesto

revet parmesan

ekstra pinjekjerner til å strø over

Pesto:

blader av 3/4 liten basilikum krydderplante

0,75 dl olivenolje

en liten neve pinjekjerner

2 fedd hvitløk, finhakket

litt høvlet parmesan

salt og pepper

Ha 5 dl mel, salt, sukker og gjær i en eltebolle. Tilsett melk og vann og elt i to minutter. Tilsett ett egg om gangen og fortsett og rør. Ha så i smøret og elt til det er helt blandet inn. Tilsett så resten av melet og elt til du har en blank deig. Ta så deigen ut av eltebollen og legg i en vanlig bolle som du dekker med plast. La heve til dobbel størrelse, ca 60 minutter. Ha en stripe bakepapir i bunnen av en brødform og smør resten av formen med smør.

Når deigen har hevet, tar du litt mel på benken og knar deigen noen runder før du kjevler den ut til et rektangel på ca 30×50 cm. Smør pestoen i et jevnt lag utover deigen og riv over et lag med parmesan. Del så i 5 stripene på kortssiden. Legg så stripene opp på hverandre, som et tårn. Del så tårnet i seks like store hauger. Plasser skivene i brødformen med kuttsiden opp. (Ta en titt [her](#) for å se hvordan). Dekk med plast og sett til etterheving i ca 30-40 minutter mens du forvarmer ovnen til 180 grader. Når brødet er ferdig hevet strør du noen pinjekjerner på toppen og steker det midt i ovnen i ca 30 minutter eller til brødet er gyldent og har en hul lyd når du

banker på det. Hjelp brødet forsiktig ut av formen og avkjøl på rist. SPIS.



Enkel potetsalat med kokt egg og syltet rødløk



Hvorfor er det slik at når sommerferien er over, så snakker alle automatisk som om det er høst? DET ER IKKE HØST. Sensommer? Hørt om det eller? Jeg har hvertfall ikke tenkt å gi opp hverken sommer eller grillmat helt ennå. Ikke så lenge jeg kan lage denne freshe og smakfulle potetsalaten! Men du får gjøre som du vil. ☐

Potetparty for sommerfolk:

1,5 kg nypoteter, kokt mørre

1 stor rødløk, i tynne skiver

5 ss rødvinseddikk

1 ss sukker

2 gode klyper med salt

2 dl god majones, jeg liker Hellmans

2 ss Dijon sennep

10-12 skiver sylteagurk, finhakket

2 stilker stangselleri, finhakket

en håndfull gressløk, hakket

4 økologiske egg, hardkokt (8-9 min) og delt

Kok poteter mørre. I mellomtiden har du rødløk, eddikk, sukker og salt i en bolle, sett til side. Når potetene er ferdige og har fått dampet seg tørre, deler du de i mindre biter og har de over i løkblandingen. Bland, så poteten trekker til seg smakene. Smak og tilsett mer salt hvis du ønsker. La stå og avkjøle. Bland så majones og sennep. Gjør klar de andre ingrediensene. Ha majonesen oppi med potetene og rør. Tilsett

resten av ingrediensene og vend forsiktig sammen. Server!



Oppskriften fant jeg i et av sommerens utgaver av Delicious Food Magazine

Bake, bake, eplekake!



I går var jeg en liten tur i byen. Det var lørdagsstemning og jeg kjente et snev av lengsel der jeg observerte unge, hippe jenter kledd for en morsom kveld. Hvor lenge siden var det jeg som sto der singel og forventningsfull? Lenge siden. Og selv om jeg slett ikke ville byttet ut det livet jeg har nå, så slo det meg at lørdag, lørdag er de singles aften.

MEN. Like fullt minnes jeg at i min single studenttilværelse så var søndag parenes dag. Det var da de krøp ut fra sine nyvaskede skjulesteder, hånd i hånd på søndagstur til alle singles skrekk og pinsel. Mine enslige venninner og jeg skulte på dem mens vi gikk i retning Mac Donalds på vei til videosjappa. Junkfood, MovieBoks og RomKom (romantisk komedie for de uinnvidde) sto på menyen. Kanskje spiste kjæresteparet eplekake hos svigermor? Kanskje angret noen av oss på et eplekakemagadrag fra kvelden før? Etter en tur ned memory lane smaker det hvertfall himmelsk med lun eplekake i kveld. Vi feirer nemlig tolv års bryllupsdag og mannen min elsker eplekake! Og jeg elsker han. Men gjensynet med for-noen-år-

siden-meg var hyggelig. Jeg angrer ikke på en eneste singelsøndag. ☐



Eplekake for alle!

200 g smør, romtemperert

250 g sukker

2 egg

280 g siktet hvetemel eller spelt

2 ts bakepulver

2 store epler eller 3 mindre, skrekt, renset og skåret i tynne skiver med en ostehøvel

0,5 ts malt allehånde, bruk kanel om du ikke har

0,5 ts malt kanel

Topping:

60 g kaldt smør, i terninger

60 g siktet hvetemel eller spelt

60 g sukker

45 g finhakkede mandler

0,5 ts kanel/allehånde

Sett ovnen på 180 grader. Smør en paiform, evt en kakeform og sett til side. (Om det er kakeform kan du evt dekke bunnen med bakepapir). Rør smør og sukker hvitt og luftig. Tilsett egg, ett om gangen og rør godt mellom hvert egg. Tilsett mel og bakepulver og rør til alt akkurat er blandet. Bre halvparten av røren utover bunnen av formen. Fordel epleskiver i jevnt lag. Strø over krydder og topp med resten av røren jevnt fordelt. Smuldre de kalde smørterningene i det resterende melet. Ha i sukker og mandler og bland. Strø dette over toppen av kaken og avslutt med kanel. Stek midt i ovnen i 40 minutter. Hvis den får for mye farge på toppen, kan du evt sette den lenger ned i ovnen. Avkjøl kaken og server den lun med litt vaniljekesam, rømme eller creme fraiche. KOS DEG!



Oppskriften har jeg fått av min gamle partner in crime's mor, Signe. Tusen takk!

La det være lørdag!



Det er rart hvordan ting høres ulikt ut. Å våkne en lørdag morgen til lyden av sildrende regn kan være skuffende. Hvis du skal gifte deg den dagen, for eksempel. Eller hvis det er 17.mai og barnas regntøy ligger igjen i barnehagen/SFO. Men hvis du vet at du har tid til å drikke kaffe under dynen, da er regn sot musikk. En unnskyldning til å være inne å hvile. La kropp og sjel komme til hektene. Endelig få tid til å pakke ut av kofferten fra forrige helgs hyttetur. (*Hater å pakke ut*). Kanskje rydde? (*Alltid rydde*). Og i allefall, lage noe godt. (*Alltid lage noe godt*).

□

Grillet ostetortilla med guacamole:

*8 tortillalefser
0,5 liten rødløk, finhakket
ca 1,5 dl mais
ca 4 rause ss med sweet chilisaus*

*ca 2 dl revet ost, gjerne en litt kraftig ost
en raus håndfull koriander*

Guacamole:

*2 modne avocado, most med en gaffel
saft av ca 0,5 lime
1 fedd hvitløk, revet eller finhakket
1 liten sjalottløk
0,5 rød chili, finhakket
en håndfull koriander, hakket
salt og pepper*

Bland alle ingredienser til guacamolen, smak deg til med lime og salt. Legg fire lefser på benken og bre utover sweet chilisaus. Strø over mais, løk ost og koriander. Grill et par minutter på hver side tilosten har smeltet. (Bruk evt en tørr stekepanne). Skjær i trekant og server. Passer både som forrett eller fingermat. Jeg serverte det til voksne i barnebursdag og fikk masse skryt. Superdigg!



Verdens beste ostekake!
(Enkel, selvsagt)



Denne ostekaken kommer jeg alltid tilbake til. Den har fulgt familie og venner i årevis og vært festens midtpunkt på utallige bursdager og andre feiringer. Kaken er akkurat passe søt, akkurat passe syrlig, bunnen har akkurat passe krønsj, med ørlite salt fra smør og kjeks. Du trenger ikke steke kaken, og den holder seg i flere dager. Oppskriften fikk jeg av venninnen min og hun fikk den av moren sin som igjen fikk den fra venninnen sin, du vet. Det er en slik type vinnerkake.



Og slik lager du den:

Bunnen:

120 g smør
1 pk Bixit havrekjeks (ca 300 g)

Kaken:

3 dl lettrømme
3 dl kremfløte
400 kremost, jeg bruker Philadelphia original (2 pk)
1 pk sitrongele (pulver), NB halv mengde vann
115 g melis

1 ts Vaniljesukker

Frukt og bær til dekorering (Jeg brukte blåbær, rips, Physalis og frosne bringebær

Begynn med geleen, den må avkjøles. Kok opp en kjele med vann. Ha 2,5 dl av det nykokte vannet i en bolle sammen med alt gelepulveret. Rør til alt er oppløst. Rør innimellom mens geleen avkjøles.

Dekk bunnen av en springform (22cm) med bakepapir.

Knus kjeksen til smuler. Jeg liker å ha all kjeksen i en pose også denger jeg løs med en kjevle. Sinnemestring! Smelt smør og bland med kjekssmuler.

Fordel kjeksblandingen i springformen og trykk flat med feks bunnen av en liten kjele. Sett til side.

Rør sammen rømme og kremost. Tilsett vaniljesukker og melis og pisk til klumpfri blanding. Pisk krem stiv og vend inn i oste/rømmemassen. Ha den avkjølte geleen i ostekremen og rør forsiktig sammen. Hell over kjeksbunnen. Sett kaldt natten over. Skjær rundt kanten av springformen og løste ringen forsiktig fra kaken. Ha kaken på fat. Pynt med frukt og bær. Kos deg.



Eltefrie baguetter med hasselnøtter og rosmarin



God søndag! I helgen har vi vært på hytta og feiret yngstemanns femårsdag og min, eh, bursdag. ☺ Ved siden av de obligatoriske pølsene, laget jeg også noen småretter. Disse deilige baguettene serverte jeg med noen gode øster og litt druer. Deigen satt jeg kvelden før og den krever ingen elting. Supert når du vil servere hjemmebakt, men ikke har mye tid eller overskudd! (Noe jeg strengt tatt sjeldent har..).

Baguettene smaker dessuten godt med pålegg eller som tilbehør til salat eller suppe.



Hasselnøttbagetter med sprø skorpe:

(4 stk)

25 g gjær (evt 1/2 pakke tørrgjær)

5 dl kaldt vann

1 liten ss havsalt

2 ss olivenolje eller rapsolje

1 dl grovhakkede hasselnøtter

1/2 ss finhakket rosmarin

11 dl siktet hvetemel eller spelt

Ha kaldt vann i en bakebolle og smuldre i gjæren. La stå noen

minutter til gjæren løses litt opp. Tilsett olje, salt og hasselnøtter. Ha i mel litt etter litt og rør sammen til en klissete deig. Dekk med plast og sett i kjøleskapet over natten eller 8-12 timer. Neste dag har du godt med mel på kjøkkenbenken før du tipper deigen oppå. IKKE ELT. Legg bakepapir på et stekebrett. Del forsiktig deigen i fire like store deler, og form til avlange baguetter ved å vri litt på de. Legg baguettene over på stekebrettet. Sett ovnen på 250 grader og la baguettene heve under plast i 20-30 minutter. Pensle med vann og strø over litt mel. Stek midt i ovnen i 15-20 minutter eller til de er gyldne og får en hul lyd når du banker på de. Avkjøl på rist. Spis!



Ps. Baguettene kan fint fryses. ☐

Lettlaget kaffe- og Baileysis

☒

I dag skulle jeg løpe til jobb. Jeg hadde sett det hele for meg. Du vet. En frisk og rask morgentur alla Nike-reklamene hvor jeg løper inn på jobb med vind i håret og vinnermusikk i bakgrunnen. Også våknet jeg i morges til lyden av striregn mot ruta. Det ble en småkald og våt affære, med flytende mascara og vann i håret. Jeg ankom jobb med kun en tanke i hodet: *"Bollefua. Nå fortjener du litt kaffeis når du kommer hjem"*.

Denne isen er nemlig så superkremet, smelte-på-tungen og har en rik kaffesmak med et hint av Baileys. Deilig uansett vær og klær. ☐



Is, pliiis:

3 dl fløte, kald

175 gram kondensert, søtet melk (på boks, men IKKE vikingmelk)

2 ss espressopulver (type pulverkaffe, bare expressosmak) ikke toppet ss

2 ss Baileys

Ha alle ingredienser i en bolle og pisk til kremen stivner og det danner seg myke topper. Jeg pisket i ca 5 minutter, men du må prøve deg frem. Det skal være så stift at du kan snu bollen oppned uten at kremen beveger seg. Hell oppi egnet boks og frys i minimum seks timer. Kos deg.



Oppskriften fant jeg da jeg så på et Nigellaprogram på tv.

Syrlig og fløyelsmyk bringebärmousse med enkel sjokoladebunn



Det er søndag. Det er august. Det er kveld. Jeg byr på dikt og kake. Diktet har jeg kanskje lest for deg før, men må leses minst hver august. Kaken får du for første gang i dag. Den består av en klassisk svensk kladdkake-bunn (les brownies) og en frisk bringebärmousse som smelter på tungen.

Bringebärmousse, baby!

Bunn:

100 g smør
2 egg
2,5 dl sukker
1,5 dl hvetemel
1,5 ts vaniljesukker
0,5 dl kakao

Mousse:

5 plater gelantin
3 dl kremfløte

250 g bringebær
1,5 dl sukker
skall av en økologisk sitron
2 dl yoghurt naturell (vanlig, ikke gresk)

Bringebær og feks mynteblader til pynt

Begynn med å lage bringebærpure ved å mose de med en stavmikser og så sile de. Det tar litt tid å sile, bruk en skje til å røre/presse bærene gjennom silen. Pass bare på å ikke presse frø igjennom, det er jo de vi vil bli kvitt.

Mens du siler, lag kakebunnen. Sett ovnen på 175 grader. Smelt smøret på lav temperatur. Visp egg og sukker hvitt. Bland mel, kakao og vaniljesukker og sikt det i eggedosisen. Hell i smøret og rør alt til en glatt røre. Finn frem en springform på 20 cm. (Min var litt større, det var ok). Ha bakepapir i bunnen. Hell røren oppi og stek midt i ovnen i 20 minutter. Avkjøl. Når kaken er avkjølt, fjern kanten på springformen ved å skjære forsiktig rundt bunnen. Vask springformkanten og tørk den. Sett den på plass rundt kakebunnen og dytt bunnen ut i kantene så det er tett.

Moussen fikser du ved å først legge gelantinen i kaldt vann. Pisk krem. Så har du 3 ss bringebærpure i en liten gryte, resten har du i en bolle sammen med sukker, yoghurt og sitronskall. Rør sammen. Ta opp gelantinen og klem vannet ut av den med hånden din. Ha den i gryten med bringebærpure og smelt på lav varme mens du rører litt. Ha den nå smelte gelantinen i yoghurtblandinga og bland. Vend tilslutt forsiktig inn krem. Hell moussen oppå kakebunnen. Frys kaken i minst to timer eller natten over. Sett kaken i romtemperatur en time før servering. Pynt med bringebær og mynteblader. Kos deg.



August

*August er det mykeste myke jeg kjenner,
denne skjelvende streng mellom sommer og høst,
denne dugg av avskjed i mine hender.*

*Dette hemmelige milde inn over jorden,
denne lyende stilhet:
Tal Herre, tal!
dette lyset som hviler
på modningens høyde,
dveler
og synker mot visningens dal.*

Disse kvelder da trær

*er som skygger i skyggen.
Denne etterårsfred over sted og forstand.
Jeg har drømt at jeg seilte mot evigheten,
og en kveld i august var den første
besynderlig duse kjenning av land.*

*Jeg vet midt i alt det jeg ikke vet:
August er det mykeste myke jeg kjenner,
myk som sorg og som kjærlighet.*

Einar Skjæraasen



Sjokolade og karamellpopcorn med havsalt



Vi har kjørt mye bil i sommer. Vet du hvem som er vanskelig å ha med å gjøre på bilturer i vår familie? Det er meg. Jeg kjeder meg. Og jeg lar meg slett ikke bestikke med iPad og chips. (Ok, da. Kanskje bare litt chips.)

Sist vi var ute på tur tvang jeg mannen min til opptil flere konkurranser (dessverre er jeg også en dårlig taper), men så fant jeg på en ganske fin og meningsbærende aktivitet. Vi skulle begge si ting vi gledet oss til ved at ferien snart er over og hverdagen begynner. En triviell ting jeg ser frem til, er å snike meg til en tur på storsenteret før jeg henter barna på fredager. Jeg gjør av og til det. Under påskudd av å ordne noe praktisk, rusler jeg rundt. Kjøpe litt god kaffe. Se litt på klær. OG jeg går innom et spesifikt glassmagasin. Der har de nemlig smaksprøver på sjokolade og karamellpopcorn (som de

selger uanstendig dyrt) og det er så sabla godt! Og fordi popcorn er en av mine mange laster (som utålmodig i bil og dårlig taper), så måtte jeg bare prøve å lage denne saligheten selv. Det ble faktisk, om mulig, enda bedre!

Hverdag, nå kan du bare komme. □



Min tålmodige mann som holder ut med meg i bilen.

Populært popcorn:

6 ss upoppet popcorn

(Olje og/eller smør til å poppe popcornet i)

4 ss smør

1 dl brunt sukker

2 ss lys sirup

1/4 ts salt

1/8 ts natron

1/4 ts vanilje-ekstrakt

50 g hakket sjokolade eller sjokoladeknapper

Havsalt



Begynn med å poppe popcorn etter anvisning på pakken (eller som du vanligvis gjør). Hell over i en litt stor bolle og sett til side.

Finn frem et stekebrett og dekk det med aluminiumsfolie. Sett til side.

Sett ovnen på 120 grader.

Smelt smøret i en liten gryte på medium høy varme. Ha i sukker, sirup og salt og rør til det begynner å koke. La det så koke i 2 minutter uten at du rører. Ha så i vanilje og natron og rør til alt er godt blandet. Hell den varme karamellsausen over popcornet og bruk to skjeer eller lignende til å røre i popcornet helt til alt er nogenlunde dekket. Ha så i sjokoladen og fortsett å røre til sjokoladen er smeltet og godt blandet med karamellpopcornet. Bre popcornet ut over det foliekledde stekebrettet. Sett brettet inn i ovnen og la det stå der i 30 minutter. Ta det ut og strø over så mye havsalt som du synes er passe. Avkjøl og KOS DEG.



Bringebærfløte med creme fraiche og perlesukker



Det er sommer, det er august, det er mandag. Ute herjer et tordenvær, inne hersker fred og ro. Jeg har fortsatt fri. Ennå noen dager holdes hverdagen på avstand, ennå litt tid til å gjøre det jeg vil, når jeg vil. Som å bake. En nydelig, og ikke altfor søt, gjærbakstflette med creme fraiche, blåbærssyltetøy, sitron og friske bringebær. Deilig sommerfrokost, eller?



Frokostflette:

1,25 dl melk

0,75 dl vann

2 ss smør

ca 7,5 dl siktet hvetemel

3 ss sukker

0,5 ts salt

2 ts tørrkjær

1 egg

Fyllet:

115 g creme fraiche

skall og saft av ca 0,5 sitron

ca 1 ts sukker

ca 1 dl blåbærsyltetøy

ca 2 dl friske bringebær

Til å pensle:

1 egg

1 ts vann

perlesukker

Slik lager du deigen:

Smelt smør i en kjele. Ha i melk og vann og varm væsken til den er lunken, dvs ikke kald lenger, men IKKE varm. Ha 5 dl mel, salt, sukker og gjær i en eltebolle og tilsett væsken og egget. Elt i et par minutter. Ha så i ca 2,5 dl mel. Tilsett litt etter litt til deigen samler seg og slipper kanten av bollen. Elt i 5 minutter. Sett til heving under plast i 45 minutter.

Ha creme fraiche, sitronskall og sukker i en bolle og bland sammen.

Finn frem et bakepapir og legg det på kjøkkenbenken. Ta deigen ut av bollen og kna den lett. Legg den midt på bakepapiret og kjevle den ut til et ganske tynt rektangel. Smør creme fraiche blandingen i et jevnt lag midt på rektangelet. Husk å ha nok plass på sidene, se bilder under. Klatt blåbærsyltetøy utover

creme fraichen og smør det ut med en kniv. Skvis sitronsaft over og fordel bringebær på toppen.



Skjær to snitt på toppen av rektangelet og brett ned (se bilde 1), gjenta på motsatt side. Skjær strimler på skrå på hver side, forsøk å lage ca like mange (bilde 2). Flett så deigstrimlene ved å legge over fra annenhver side (bilde 3). Skjær bort evt overflødig deig. Legg et stekebrett ved siden av fletten og ta tak i bakepapiret og skli fletten med bakepapiret opp på stekebrettet. Dekk med plast og etterhev i 40 minutter. Sett ovnen på 190 grader. Pisk sammen egg og vann i en bolle og pensle fletten med egg. Strø over perlesukker. Stek midt i ovnen i 20-25 minutter til fletten er gylden og får en hul lyd når du banker på den. Avkjøl på rist. KOS DEG!

