

Nydelige scones med sjokolade og pekannøtter



Hei! Det føles lenge siden sist! Har du hatt en fin uke? Jeg klarte det så vidt. Finne frem adventsstjerne, kjøpe lys, skaffe kalender. Første etappe er ferdig og jeg prøver å være fornøyd med det. Ikke tenke så mye på alt som gjenstår. Tenne det første lyset og glede meg til julekalender på tv. (Jada. Jeg ser på Jul på Månetoppen! Og jeg liker det). Tro at i år så skal jeg bli ferdig i god tid. Ikke noe stress. Ikke bake julekaker og pakke gaver samtidig som jeg skriver julekort og synger julesanger høyt for å holde meg våken. Det er lov å håpe. Det er fint å tro.

I går bakte jeg deilige scones. Myke inne med sprø skorpe. Proppfulle av sjokoladebiter og nøtter. Spises lune med smør

eller syltetøy. Scones skal ikke heves og går dermed raskt å lage om du må raske noe sammen på kort varsel nå i advent. Kan jo være greit å ha i bakhånd selv om hverken du eller jeg skal få dårlig tid i år.. ☐

Sjokoladescones:

(ca 18 stk)

150 g smør, kaldt og i terninger

100 g sukker

frø av en vaniljestang eller 1 ts vaniljesukker (med ekte vanilje)

725 g siktet hvetemel

45 g bakepulver

2,5 dl fløte

2,5 dl melk

0,5 dl appelsinjuice

120 g hakkede pekannøtter

120 g hakket, mørk sjokolade evt sjokoladeknapper

egg, blandet ned 1 ss melk, til pensling

Sett ovnen på 220 grader. Ha mel, sukker, bakepulver og vanilje i en bakebolle og bland godt. Ha i smør og smuldre smøret inn i det tørre med hendene. Du skal da sitte igjen med en kornete blanding og når du kniper det inn i hånden, skal det samle seg i en klump. Ha så i melk, fløte og juice og rør sammen til en deig. Elt inn nøtter og sjokolade, strø litt mel på benken og hell over deigen. Trykk den ut med hendene til en ca 3-4 cm tykk leiv. Stikk ut runde scones med et glass og

fordel på to bakepapirklede brett. Pensle med eggeblanding. Stek midt i ovnen i ca 18-20 minutter. Sconesene er ferdige når de har en gylden farge og har en hul lyd når du banker på de. Avkjøl på rist. Kos deg!



“Tenn lys, et lys skal brenne.

For denne lille jord.

Den blanke himmelstjerne, der vi og alle bor.

Må alle dele håpet, så gode ting kan skje.

Må jord og himmel møtes, et lys er tent for det.”

Banan- og karamellmilkshake



Det er søndag. Etter fem dager hjemme med to syke barn har jeg hatt tid til å tenke. Og sjekke kalenderen. Så til dere om har vært opptatt med å ha et liv ute blant voksne folk, kan jeg med skjelvende røst informere dere om at det bare en uke igjen til advent. Sjokkert? Det blir verre: Det er bare litt over fire uker til jul. FIRE UKER! Jeg er totalt uforberedt. Ingen gaver er kjøpt, ingen julekalender er tenkt på, ingen julekort er bestilt og ingen planer er lagt. Hva skal vi gjøre?! Eller rettere sagt: Hva skal vi gjøre først? Mitt svar er som følger. Lag denne milkshaken, nyt den i fred og ro mens du legger en vanntett plan. Du blir kanskje ikke mer effektiv, men det er mye morsommere. ☐

Milkshakemoro:

1 banan

ca en halv liter vaniljeis

2 ss [karamellsaus](#) + mer om du vil "pynte" glassene, samt ringle over litt på toppen

1 dl melk

evt pisket krem for eksta luksus

Glassene pynter du ved å la noen dråper karamellsaus renne ned langs kanten på innsiden av hvert glass før du heller i milkshaken.

Ha så alle ingrediensene i en blender og kjør til alt er blandet. Hell i glass og server.

Enkel hjemmelaget karamellsaus med havsalt



Hjemmelaget karamellsaus? Somebody stop me!! Det skulle nesten ikke vært lov at man kan lage noe så himmelsk på skarve 10 minutter med bare 5 ingredienser. For å hjelpe oss alle til å mestre kunsten av selvbeherskelse, gir denne oppskriften heldigvis en liten porsjon. Men med enkel hoderegning kan den bli farlig mye større. ☐

Karamellkos:

1,25 dl brunt sukker

2 ss meierismør

0,5 dl kremfløte

0,25 ts havsalt

0,5 ts vaniljeekstrakt

Ha alt unntatt vaniljen i en liten gryte. Kok opp mens du rører litt og skru ned slik at sausen så vidt bare småputrer i fem minutter. Rør innimellom. Ta sausen av varmen og bland inn vanilje. Server varm med iskrem og salte peanøtter, ringle over eplekake med krem eller bare smugspis med skje bare fordi det er så sabla godt. Kos deg!

Halvgrovt pestobrød



Det er søndag. Er det virkelig søndag igjen? Hvor blir alle dagene av? Hva gjør jeg med dem? Forsvinner de i rutiner og pliktløp eller får jeg tid til å leve litt også? Hvor mye skal til for at man kjenner at man lever? En klem? En uventet hyggelig samtale? En kopp kaffe? Et plutselig drag av sjøluft mens man haster gjennom byen? Synet av sollyset som treffer havet? Et blikk? Lykken over å legge seg i egen seng etter å ha vært borte noen dager? Eller rett og slett nybakt brød med Rørrossmør? Og ikke minst: Skal dette innlegget virkelig bare bestå av retoriske spørsmål...?



Apropo hyggelige ting i en hektisk hverdag: For ikke så lenge siden fikk jeg tilsendt en goodiebag fra [Matbazaren](#). Blandt mye godt lå det et glass med økologisk pesto. Jeg liker vanligvis ikke pesto som ikke er hjemmelaget, men makan! Det er tydeligvis forskjell på slikt! Pestoen fikk være et viktig

innslag i dette deilige brødet som smaker nydelig med bare smør, men egner seg også eksepsjonelt godt til søndagsfrokosten eller som sandwich. Melet jeg brukte var av typen økologisk spelt fra Holli mølle og dermed fikk brødet en litt mørkere farge som dessverre gjør at det vakre mønsteret i brødet forsvinner litt. Men smaken var desto mer himmelsk! Ha en god uke! Kjenn at du lever.. ☐

Ekstra godt grovbrød:

(Et lite brød)

Til deigen:

3 dl lun kent vann

2,25 ts tørrgjær

1 ts sukker

3,75 dl siktet hvetemel eller spelt

2,5 dl sammalt fin hvete eller spelt

1 ts salt

3 rause ss revet parmesan

Fyll:

6-7 ss god pesto på glass eller hjemmelaget (Jeg brukte Pesto Genovese Bio fra Matbazaren)

Smør en liten brødform (min er 25x12cm) med smeltet smør og sett til side.

Ha vann, gjær, sukker og salt i en eltebolle sammen med det grove melet. Bland inn parmesan. Tilsett det fine melet mens maskinen elter på lav hastighet. Det er viktig at deigen ikke blir tørr, så følg med når den begynner å "slippe bollen". Likeledes kan ikke deigen være for fuktig/klissete fordi den skal kjevles. Virker den for våt tilsetter du en ss mel jevnlig til den samler seg. Etter ca 10 minutter elting, lar du deigen hvile under plast i ca en time.

Ha deigen på en lett melet kjøkkenbenk og elt den raskt sammen. Ha litt mer mel på underlaget (avhengig av hvor klissete deigen din er) og kjevle ut til et avlangt rektangel.

La den korte siden være så lang som brødformen du skal bruke. Smør et raust lag med pesto utover deigen og rull den forsiktig opp fra kortsiden til en tett rull. Bruk en skarp kniv til å dele den i to på midten på langs. Tvinn delene sammen som om du tvinnet to tråder.



Legg brødet i formen og la hvile under plast i ca 30 minutter. I mellomtiden forvarmer du ovnen til 175 grader. Når brødet er ferdig hevet, steker du det midt i ovnen i 40 grader. Lirk brødet ut av formen og avkjøl på rist. Spis.



Dette innlegget er skrevet som et ledd i et samarbeid med Matbazaren.

A lefsebakekurs to remember



Foto: <http://www.brodogkorn.no/> Esten Borgos



Foto: <http://www.brodogkorn.no/> Esten Borgos

For ikke så lenge siden fikk jeg en epost fra [Opplysningskontoret for brød og korn](#) som lød omtrent slik: Kjære Astrid, vi vil gjerne ha deg med på to dagers lefsebakekurs med selveste Bodil Nordjore! Og for en enkel sjel, fra enkle offentlige kår, lød det som musikk i mine ører. Turen gikk til Lillehammer, nærmere bestemt Ilsetra på toppen av Hafjell. Et vakkert og hyggelig hotell blant annet drevet av skjønne og omtenkssomme Tove Djuve. Der ble jeg innlosjert i EGEN leilighet (oh, sweet Lord!) med andre hyggelige matbloggere som nærmeste naboer. Første del av kurset lærte vi å bake tre ulike typer flatbrød. Et grovt, et fint og et halvgrovt med kokt potet i deigen og havsalt og sesamfrø som topping. Enkle og smakfulle oppskrifter som du finner på [Brød og korn](#) sine nettsider.



Foto: <http://www.brodogkorn.no/> Esten Borgos

Etter helhjertet kjevling og steking på takke under kyndig veiledning av Bodil, smakte det fortreffelig med en nydelig trerettens middag tilberedt av Ilsetras begavede kokk. Til forrett: utsøkt hjemmerøkt ørret med syltet fennikel og salat. Hovedretten besto av den møreste reinsdyrfilet servert med ovnsbakte rotgrønnsaker, "bygg-otto" med tyttebær og en saus jeg kunne spist helt for seg selv. ☐ Til dessert fikk vi intet mindre enn bløtkake med multer, det var ingen som gikk sultne til sengs den kvelden.



Foto: <http://www.brodogkorn.no/> Esten Borgos

Etter en lang og hyggelig frokost skulle vi lære å bake lefser. Først ut var kling, min personlige favoritt. Etter å ha følt meg litt ovenpå dagen før fordi jeg har bakt endel flatbrød tidligere, måtte jeg tåle å streve litt mer med lefsene. Men skal si det var verdt det! Fløyelsmyk lefse med smør og sukker er noe av det beste som finns!



Sultne deltagere som gleder seg til kling! Foto: <http://www.brodogkorn.no/> Esten Borgos

Vi bakte også "mørlefse", en grovere og tjukkere variant som egner seg godt til pålegg. Sist ut var klassiske potetlefser og da det var mange som gledet seg til sylte og sennep nå som det nærmer seg jul. Etter en bedre lunsj satt vi oss på toget hjemover. Selv følte jeg meg takknemlig og inspirert. Det er noe helt spesielt å få lytte og lære av Bodil Nordjore. Hun besitter så mye kunnskap om norske mattradisjoner, hun er en formidabel lærer, hun er en bakeguru og verdens triveligste og raueste turbobudeie!



Foto: <http://www.brodogkorn.no/> Esten Borgos



Foto: <http://www.brodogkorn.no/> Esten Borgos

Tusen takk til Torunn Nordbø og Siv Iren Moe fra Opplysningskontoret for brød og korn som inkluderte meg i denne unike opplevelsen. Slikt kan en skarve Bollefrue leve lenge på.



Foto: <http://www.brodogkorn.no/> Esten Borgos

Disse var med! Sjekk gjerne ut de fine bloggene til de andre deltagerne:

Vigdis: <http://smedstua.com/>

Tove: <http://www.idefull.no/>

Hanne: <https://bortebortehjemme.wordpress.com/>

Cecilie: <http://www.bordforto.no/>

Bjørn Vidar: www.kake-huset.no

Maria: <http://marias-saltogsott.blogspot.no/>

Siv Iren: <http://www.brodogkorn.no/>

Torunn: <http://www.brodogkorn.no/>

Bodil Nordjore

Enkel laksemousse på 1-2-3!



Det er november, det er mørkt og gråværet omslutter området der jeg bor. Mange er uvenner med denne unnselige måneden, men ikke jeg. En ekte julejunkie vet å sette pris på dagene før desember banker på.

MEN, det betyr ikke at jeg ikke har behov for litt ekstra kos i høstmørket! Så i dag deler jeg oppskriften på litt luksuspålegg som du enkelt kan slenge sammen for å pimpe opp hverdagen.

Pimp my November:

100 g kremost naturell

100 g creme fraiche

200 g røkelaks, grovhakket

revet skall av en (økologisk) sitron

saft av en halv sitron

1 ss kremet pepperrot på tube

2 ss finhakket dill

Ha alle ingrediensene i en bolle og bruk en stavmikser til å mose alt, men ikke for mye. Tenk at du vil ha litt tekstur på moussen, ikke bare en glatt puré. Alternativ kan du ha alt i en foodprosessor og mose det der. Server med godt brød, dill og sitronbåter. Dette kan også være en god forretten eller brukes som kanape. Smaker uansett nydelig!



Oppskriften så jeg på BBC.

Oreoblondies med cookies and cream sjokolade



Denne oppskriften kom jeg over på en amerikansk nettside og jeg forsto umiddelbart at jeg var i fare. For å bake den. Mitt eneste halmstrå var den mystiske ingrediensen: cookies and cream chocolate bar. Aldri hørt om. Altså ingen kake. Ingen kalorier.. ☐ Men så var jeg i butikken her forleden. Da jeg gikk forbi godtehyllene, lå det noe på gulvet foran meg. Kan du gjette hva? (Se for deg hallelujakor i bakgrunnen). En

cookies and cream sjokolade! Og resten er (en søt) historie. ☐



Sweet dreams are made of cookies and cream:

11 Oreokjeks eller tilsvarende, hakket

115 g Lindt cookies and cream sjokolade, hakket

170 g smør, smeltet

5 dl mel

2,5 dl sukker

1,25 dl brunt sukker

2 store egg

1 ts vanilje ekstrakt

0,5 ts natron

havsalt (kan sløyfes)

Sett ovnen på 165 grader. Ha bakepapir i en form på ca 25×25 cm.

Bland mel og natron i en bolle. I en annen pisker du smeltet smør og alt sukkeret, det er ikke nødvendig med elektrisk visp. Tilsett ett og ett egg og rør i mellom. Bland også inn vanilje ekstrakt. Ha så det tørre over i smørblandingen og vend det hele sammen med en slikkepott, ikke rør mer enn du må. Avslutt med å vende inn sjokolade og kjeks. Fordel røren i formen og glatt ut toppen med en slikkepott. Strø over litt havsalt til slutt. Stek kaken midt i ovnen i ca 25 minutter. Avkjøl minimum 10 minutter i formen (på rist) før du forsiktig løfter papiret med kaken over på risten og avkjøler videre. Skjær opp kaken og server.



Skoleboller!



Dette er en av mine absolutte favoritter! Og altså ikke bare fordi jeg er lærer.. ☐ Skoleboller er et festkledd medlem av gjærbakstfamilien. På mange måter like traust og trygg som hvetebollen, du vet at du ikke blir skuffet! Men samtidig dette luksuriøse innslaget av hjemmelaget vaniljekrem i midten. Og melis. Og kanskje kokos. Sukk! Skulle ønske jeg hadde flere igjen..

Skoleboller til skolebolla:

(ca 20 stk)

150 gram smør i terninger

5 dl melk

1 egg

50 gram gjær/tørrgjær

150 sukker

900-1000 gram hvetemel

2-3 ts kardemomme

1 ts salt

Vaniljekrem:

1 vaniljestang

2 dl + 0,5 dl H-melk

0,75 dl kremfløte

55 g sukker

2 eggeplommer

20 g (2 ss) maisenna

Slik lager du vaniljekrem: Splitt vaniljestangen og skrap ut frøene. Ha vaniljestang og frø i en tykkbunnet kjele med 2 dl av melken, fløte og sukkeret. (Kjelen skal ikke være mer enn halvfull). Rør sammen og varm til kokepunktet. Ha resten av melken (0,5dl) i en liten bolle sammen med maisennaen. Visp sammen og visp inn eggeplommene i melk/maisennablandingen. Hell så 2/3 av den varme væsken opp i eggeblandingen LITT ETTER LITT mens du rører med en visp. Hell deretter alt tilbake i kjelen og la koke opp og koke ett minutt, mens du hele tiden rører i bunnen av kjelen med en visp. (Så det ikke brenner seg). Ta av varmen og ta ut vaniljestangen. Ha den varme kremen over i en bolle, dekk med plast som du dytter

tett inntil kremen (så blir det ikke snerk), og sett i kjøleskapet. Det er viktig at kremen avkjøles raskt.

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 ca tyve emner og trill til runde boller. Ha på papirkledd stekebrett og sett til etterheving under plast (igjen) i ca en time. Sett ovnen på 200 grader. Bruk fingrene og lag forsiktig en grop midt i hver bolle. Forsøk å ikke presse så mye av luften ut av bollen. Legg en god ts vaniljekrem i gropen. Gjenta med alle bollene. Når ovnen er varm, steker du bollene midt i ovnen i ca 12 minutter eller til de er gyldne og har en hul lyd når du banker på dem. Avkjøl på rist. Pynt med melis blandet med litt vann og kokos, hvis du vil. SPIS!



Ps. Det er INGEN skam å kjøpe vaniljekrem på butikken. Jeg bare nevner det.

Enkelt hvitløksbrød – sabla godt!



Jeg liker god mat. (Surprise..) En bedre middag, saftig sjokoladekake, lune hviteboller, sushi.. Men jammen er jeg også en enkel sjel! Gi meg brød og skikkelig smør, så er jeg så fornøyd som man kan bli. I dag byr jeg på en latterlig enkel oppskrift på noe så banalt som nettopp brød med smør. Men fy flate så godt!

Hvitløksbrød i en fei:

(Nok til 2 personer)

1 baguett, delt på langs

3 fedd hvitløk, skrelt og finhakket/knust

ca 3 ss revet parmesan

ca 4 ss meierismør (eller mer), avhengig av hvor glad du er i smør

1 ss tørket persille (krydderglass)

Sett ovnen på 200 grader.

Skjær baguetten på langs og smør et raust lag med smør. Strø over hvitløk, persille og til slutt parmesan. Stek i ovnen i 8-10 minutter eller til baguetten er gylden i kantene og smør ost og hvitløk har smeltet og spredd sin deilige smak ned i brødet. Avkjøl på rist i noen minutter, del i mindre biter og server. KOS DEG.



**Hjemmelaget
sjokoladesaus**

varm



Folkens. Dette er, by far, verdens beste sjokoladesaus. Hemmeligheten bak suksessen er en gammel amerikansk oppskrift jeg har arvet etter min mormor. Og den slår aldri feil! Du smeller den sammen på få minutter med ingredienser du sannsynligvis har tilgjengelig. Veldig greit når man har mange til bords eller når du rett og slett bare har lyst på noe skikkelig godt!

Hot chocolate sauce:

(nok til ca 6 avhengig av hvor mye saus man vil ha..;)

2,5 dl sukker

0,75 dl kakao

0,75 dl kokende vann

3 ss lys sirup

1 ss meierismør

0,5 ts vaniljesukker

en klype salt

Ha alle ingredienser, unntatt salt, i en liten kjele og rør rundt med en visp mens du varmer sausen til kokepunktet. La så sausen småkoke ca ett minutt. Ha i en knivspiss med salt og bland kjapt. Server rykende varm over en god vaniljeis. Kos deg.

Ps. Denne sjokoladesausen minner veldig om den du får på sundaeisen hos Mac Dobalds. Eneste jeg liker der. ☐

Ps2. Holder seg i ukesvis i kjøleskap. Ha den i et syltetøyglass og når du vil varme den opp igjen har du glasset i en gryte med vann og varm opp i varmbad. Så bare lag dobbel porsjon! ☐