

Cheddarscones med rosmarin og dill



I morgen er det mars. Hallo mars! Velkommen skal du være! Og som alltid har Tiden trukket ukene opp av tryllehatten uten at jeg forstår magien som ligger bak dagene som plutselig forsvinner. Hvor ble den fryktede vinteren av? Ja visst vet jeg at den ikke er helt over, men når mars kommer er det kun spørsmål om Tid.

Disse deilige ostesconsene serverte jeg lille julaften til gode venner som alltid stikker innom den dagen. (Hallo?! Lille julaften? Det kjennes allerede sykt lenge siden). Tilbehøret var enkelt: Røros smør og diverse kremost. Perfekt til brunch eller enkel servering til kveldsgjester.



Godt med scones (uansett årstid):

(ca 12 stk)

400 g siktet hvetemel eller speltmel

4 ts bakepulver

1 ts salt

en klype kajennepepper

50 g kaldt meierismør i terninger

ca 1 dl hakkede urter, jeg brukte oregano, rosmarin og dill

1 dl revet cheddar (eller annen god ost)

2,5 dl melk

evt egg til pensling

Sett ovnen på 220 grader. Ha mel, bakepulver, kajennepepper og salt i en bolle og bland sammen. Tilsett smøret og smuldre smøret inn i melblandingen med fingrene, slik at det får en smulete konsistens. Bland så inn ost og urter. Tilsett tilslutt melken og rør/kna sammen til en jevn deig. Trygg så deigen utover til en 2 cm tykk leiv. Trykk ut runde scones med et glass e.l. Legg over på bakepapirkledd stekebrett. Fortsett til du har brukt opp all deigen og pensle så med sammenvispet egg. Stek midt i ovnen i 10-12 minutter, de skal være gyldne og få en hul lyd når du banker på dem. Avkjøl på rist.



Nutella-granola med mandel og kokos



Jeg sitter i stuen/kjøkkenet mitt og ser meg om. (Åpen kjøkkenløsning).

Det er rotete her og det forvirrer meg. Det var jo helt ryddig på mandag?

Men jeg er (nesten) voksen, så jeg vet det jo.

Alt går i en evig runddans.

Jeg rydder. Det kommer mer rot.

Jeg maser. Det blir dårlig stemning. (Hvorfor gidder jeg?)

Det blir vinter. Det blir vår.

Det er natt. (Jeg sover i varierende grad). Det blir dag.

Jeg drikker kaffe. Jeg spiser frokost.

MEN. Midt i den evige, egentlig litt skumle og delvis betryggende, livskarusellen, så gjør jeg kanskje noe annet!

Jeg spiser ikke knekkebrød med leverpostei. (Men jeg drikker alltid kaffe).

Jeg finner frem finskålen. Yoghurt naturell. Banan.

Topper det hele med knasende, deilig sjokoladefrokostblanding!

Den er god, dere. Alt er godt. Det er godteri!



Luksusfrokost:

5 dl store havregryn

1,25 dl kokos

1,75 dl mandler, grovhakket

ca 0,5 dl eller en skikkelig toppet ss kokosolje (ikke smeltet)

ca 1 dl Nutella (evt 2 skikkelig toppede ss)

1 ss lønnesirup

1 ts vaniljeekstrakt

0,25 ts havsalt

Sett ovnen på 150 grader. Bland kokos, havregryn, mandler og salt i en stor bolle. Ha nutella, kokosolje og lønnesirup i en kjele og varm opp på svak varme mens du rører om. Alt skal smelte og blandes slik at det er ganske flytende. Hell nutellablandingen over i de tørre ingrediensene og bland alt godt sammen. Finn frem et bakepapirkledd stekebrett og fordel granolaen utover. Stek i ovnen i 25-30 minutter. Rør 3-4 ganger i løpet sv steketiden og pass på at godsakene ikke blir brent langs kantene av brettet. Avkjøl granolaen før du har den i en tett boks.



**Perfekte
pannekaker**

amerikanske



Det er den stille lykken, følelsen av fred. Når du kjenner at pusten din går rolig og bekymringer ikke lenger begrenser deg. For meg kan dette blaffet treffe meg, oftest helt alene, på kafe, med en bok, en kopp kaffe og nok tid til at jeg ikke må noe. Noen helgemorgener hjemme hos oss utspiller seg på samme måte. Lyset strømmer gjennom leiligheten, vi hører på jazz, barna fortaper seg i en rolig aktivitet og jeg, jeg lager verdens beste pannekaker. For å forlenge det hele. For de hellige stunder av flyt og frihet er sjeldne og verdifulle. Heldigvis vil vi alltid ha pannekaker. De smaker i allefall godt uansett.

Luftig lykke:

(ca 12 små pannekaker)

3 store egg

2 dl melk

150 g hvetemel

2 ss sukker

1 1/2 ts bakepulver

1 ts vaniljesukker

1 klype salt

meierismør (til steking)

Begynn med å skille eggene. Vær nøye med å ikke få noe plomme i hvitten. Ha eggehvitter i en tørr og ren bolle. Tilsett sukker og en klype salt. Pisk sammen til en luftig og stiv marengs. (Anbefaler elektrisk visp, helst en som gjør jobben uten at du må holde den;). Rør så sammen melk, eggeplommer, siktet mel, bakepulver og vaniljesukker. Vend marengsen inn i pannekakerøren. Behold så mye luft i røren som mulig.

Finn frem en stekepanne med non-stick-bunn. Smør pannen med meierismør og stek små pannekaker på middels varme. (Snu etter et par minutter og stek så et lite minutt på andre siden). Sever med noe du synes er godt. Jeg har dilla på smør, blåbærsyltetøy og et lite dryss melis. <3

Oppskriften har jeg fra Lise Finckenhagen.

Svenske

semlor

(fastelavnboller) med marsipan og jordbærkrem



Det er søndag, det er fastelaven og som vanlig er jeg litt etter skjema. Jeg hadde nemlig planer om å legge ut denne oppskriften for flere dager siden så du skulle få bakt disse deilige bollene, men så.. Ja, hva skjedde egentlig? Livet skjedde. Tiden sviktet. Fulle dager, små barn og litt mindre overskudd enn jeg kunne ønsket. Men flaks at det var svenske semlor jeg hadde lagd! I Sverige spiser de nemlig semlor fra desember til "påsk", så da har vi god tid. ☐

Fastelavnsboller (fordi fastelaven varer helt til påske):

(18 semlor)

2 ts nystøtt kardemomme (evt vanlig malt)

3 dl melk

25 g fersk gjær

1 1/2 dl sukker

1/2 ts salt

150 g mykt meierismør

1 egg (+ evt ett til pensling)

11-12 dl siktet hvetemel

Til fyllet:

marsipan i tynne skiver

3 dl kremfløte (ca 8 dl hvis du vil fylle alle 18 med krem)

ca 10 jordbær

ca 2 ss sukker (avhengig av hvor sure/søte jordbærene er)

melis (til å drysse over)

Ha alle ingrediensene (**men hold tilbake ca 1 dl mel, dvs start med 11 dl**) i en eltebolle og kjør maskinen på lav hastighet i 10-15 minutter. Tilsett evt litt mer mel, hvis deigen er svært klissete. Så har du to valg: Enten heve deigen under plast i en time i romtemperatur ELLER sette hele bollen dekket med plast inn i kjøleskapet og la den stå der til du har tid til å bake ut bollene, minimum ca 4 timer eller feks morgenen etterpå.

Når deigen er ferdig hevet deler du den i 18 like store emner og triller til runde boller. Legg 9 og 9 boller på to bakepapirkledde stekebrett og sett til etterheving under plast. Etterhev i omlag 40-50 minutter. (Hvis deigen er kjøleskapskald ville jeg la den stå ca en time før jeg triller

ut bollene evt etterheve dem lenger).

Sett ovnen på 200 grader (over- og undervarme). Når ovnen er varm, steker du bollene (på omgang) midt i ovnen i ca 10 minutter eller til de er gyldne og har en hul lyd når du banker på dem. Avkjøl på rist.

I mellomtiden kan du lage jordbærkrem! Skjær bærene i små biter og smak til med sukker. Pisk kremen stiv med ca 1 ss sukker. Bland krem og jordbær sammen. Del bollene i to og legg en tynn skive marsipan på bunnen av bollen. Fyll på med krem og sett på resten av bollen. Strø melis over og server. Kos deg!



Browniecookies med peanøttfyll



I dag er det valentinsdagen. Jeg er sånn passe opptatt av fenomenet, merker jeg. Det er jo selvsagt ALLTID kjærkomment med en unnskyldning, og anledning, til å bake noe ekstra godt. (Ikke at man som Bollefrue trenger det egentlig: Hvis du vil bake de mest unyttigste og kalorifylte godsaker i tide og

utide bør du starte en blogg). Og jeg er for kjærlighet! Hvem er ikke det? Kjærligheten til venner, barn, kaffe, kjæresten, havet, Gud, livet, fredagskvelder, bøker, tv-serier, Oslo, blomster og sjokolade. Dagens oppskrift er desidert en kjærlighetserklæring til sjokolade! En nydelig cookie med lite mel og masse sjoko. Røren smaker litt som sjokolademousse, så du må regne med å spise et par skjeer.. Peanøttfrostingen i midten er strengt tatt ikke nødvendig, men hallo? Det blir nesten som browniesnickers! Det er ekte kjærlighet, det!

For the love of chocolate:

(ca 12 mektige kjeks/6 doble)

175 g 70% sjokolade

20 g meierismør

1 egg

75 g sukker

0,5 ts vaniljeekstrakt

18 g siktet hvetemel

1/8 ts bakepulver

Peanøttfyll:

40 g melis

70 g (kremet) peanøttsmør

*20 g **MYKT** meierismør*

1/4 ts vaniljeekstrakt

2 ss kremfløte



NB: For et vellykket resultat er det viktig at du følger oppskriften NØYAKTIG.

1. Hakk 100 g av sjokoladen grovt og smelt sammen med smør over vannbad. Rør underveis til alt er smeltet, ta skålen vekk fra vannbad og sett til side.
2. Ha egg, sukker og vanilje i en annen bolle og pisk til luftig eggedosis i **15** minutter.
3. I mellomtiden kan du hakke de resterende 75 gram med sjokolade.
4. Etter 15 minutter vender du forsiktig inn melet, blandet med bakepulver, i eggedosisen.
5. Rør til slutt inn den smeltede (og nå avkjølte) sjokoladen og sjokoladebitene. Rør forsiktig med slikkepott til alt så vidt er blandet.
6. Sett ovnen på 180 grader. (Vanlig over- og undervarme).

7. La så røren stå å hvile i 10 minutter, slik at den stivner litt.
8. Finn frem et stekebrett kledd med bakepapir.
9. Etter 10 minutter så finner du frem to teskjeer. Sett en raus ts røre på stekebrettet, pass på å ha litt mellomrom mellom hver dæsj med røre. Jeg fikk ca 12 kjeks.
10. Stek midt i ovnen i 8 minutter.
11. Ta brettet ut og la kjeksen avkjøle på brettet i 30 minutter. (Hvis du klarer å vente så lenge med å spise den!)
12. Peanøttfrosting lager du på følgende måte: Ha alle ingrediensene unntatt kremfløten i en bolle. Pisk det til en lys og fluffy blanding. Tilsett fløten og pisk det hele sammen. Voila!
13. Monter cookiesen ved å smøre frosting på den ene siden og legge en ny kjeke oppå. **KOS DEG!**



Oppskriften har jeg forminsket litt, men er hentet fra den nydelige bloggen [Passion 4 baking](#). Stikk innom der og la deg bli inspirert!

Minifoccacia – den perfekte sandwich!



Det er søndag, det er februar, det er morsdag. Det er ikke så viktig for meg å feire denne dagen, jeg vil heller bli gjort stas på jevnlig hele året. Å være mamma er tross alt en helårsaktivitet! Men jeg bestemte meg likevel for å lage (og spise) min store dille og favoritt for tiden: minifoccacia! Tynt og passe sprøtt, nybakt brød med fantastisk smak av hvitløk, basilikum og havsalt. Proppfull av digg pålegg.. JA!

Come to mama!

Yummy mummy yummy sandwich:

(seks små foccaciabrød)

Til deigen:

1,5 ts tørrgjær

3 dl kaldt vann

1 ts flaksalt

1 ss olivenolje

6,5 dl hvetemel

Basilikumolje:

10 blader basilikum

ca 1 dl olivenolje eller solsikkeolje

1 stort fedd hvitløk eller to små, grovt hakket

Topping:

havsalt

cherrytomater

Kvelden (eller åtte timer før) før du skal bake rører du sammen alle ingrediensene til deigen. Du trenger ikke elte, men alt må være blandet. Dekk bollen med plast og sett den i kjøleskapet. Neste dag setter du deigen i romtemperatur i minimum 30 minutter, jeg lot min stå en time denne gangen. Finn frem et rent stekebrett og ha et raust lag med olje i bunnen. Ha også godt med olje på hendene dine før du tar deigen over på benken. Samle den til et avlangt emne og del i seks like store deler. Rull til runde leiver og press de litt ned på stekebrettet. De skal være litt flatere enn vanlig rundstykker. Sett til etterheving i ca 30-40 minutter. I

mellomtiden lager du basilikumolje (ha alle ingrediensene i en stavmikserbolle og kjør jevn med en stavmikser) og skjærer tomater i skiver.

Når emnene er ferdig hevet har du litt olje på hånden før du lager groper i deigen med fingrene (slik at all oljen kan renne ned i foccaciaen). Fordel/pensle så basilikumoljen over og lag litt flere groper ved behov. Press evt tomater godt ned i deigen. Strø tilslutt et tynt lag med havsalt over. Stek minifocacciaene midt i ovnen i ca 18 minutter. De er ferdige når de er gyldne og har en hul lyd når du banker på dem. Ta av stekebrettet og avkjøl på rist. Fyll de med hva du liker best. Min lagde jeg med smøreost, skinke, agurk, vårløk, paprika og høvlet parmesanost.

Spis!



La det være lørdag! (Og tid for snacks)



Dette er en enkel oppskrift, men ikke la deg lure! Disse nøttene er så gode at du trenger en betrodd venn til å stå ved siden av deg å daske deg på hånden når du prøver å forsyne deg en gang til. Det er nemlig umulig å stoppe! Eller kanskje du bare skal rigge deg til i sofaen med nøtteskålen på magen og kose deg. Det er jo tross alt lørdag! ☐

Oppskriften har jeg rappet fra min skjønneste bloggkollega, Hanne. Hun skriver den flotte bloggen "[Borte Borte Hjemme](#)". Ta en titt!

Karamelliserte nøtter med rosmarin og havsalt:
(nok til en skål, som fort blir tom)

$\frac{1}{2}$ dl macadamianøtter

$\frac{1}{2}$ dl cashewnøtter
 $\frac{1}{2}$ dl valnøtter
 $\frac{1}{2}$ dl pekannøtter
1 dl mandler
1 ss meierismør, ikke toppet
1 ss honning
1 ss lønnesirup
en god klype cayennepepper
ca 1 ss rosmarin, hakket
flaksalt

Smelt smør over middels varme i en stekepanne sammen med rosmarin, cayennepepper, honning og sirup. Når alt er blandet har du i nøttene. Surr på middels varme til nøttene tar farge. Men pass på så karamellen ikke blir brent, det er bedre å bruke lavere varme og litt lenger tid. La til slutt nøttene avkjøle på et brett dekket med bakepapir. Oppbevar de nøttene du ikke spiser (haha) i en tett boks.



Røkelaks med Limekrem



Det er mandag. Startskuddet har gått for nok en hektisk uke med store og små utfordringer. Jeg henger så vidt med på lasset, godt hjulpet av små pauser og rause mennesker/kollegaer rundt meg. Mandager er pannekakedag hos oss. En utfordring er alltid å steke nok pannekaker på kortest mulig tid mens jeg holder et øye med lekselesing og samtidig rydder etter morgens raske utfart. Lykkelig var jeg den dagen jeg kom på å investere i en stekepanne nr 2 kun for pannekakesteking! Dobbel tempo og følelsen av å være litt effektiv for en gangs skyld. (Tilsvarende elsker jeg å gjemme de blå IKEA-posene med rene klær innerst på et soverom til en av oss orker/har tid til å brette dem: ute av syn ute av sinn). Andre tips for å sprite opp hverdagen er å unne seg friske blomster (mange fine løkblomster nå!), tenne stearinlys

og selvfølgelig: spise noe godt! Røkelaks med limekrem egner seg like godt på brødkiva som det passer til en lekker liten forrett eller fingermat. Det smaker dessuten vanvittig godt og var en skikkelig hit da jeg serverte det på nyttårsaften.

Ha en fin uke!

Laksespyd med limekrem:

ca 200 g røkelaks eller gravlaks, skivet
2 dl creme fraiche
1 fedd hvitløk, knust eller finhakket
skall og saft av ca 0,5 lime, smak deg frem
1 raus ts flytende honning
litt salt og pepper

Grillspyd/tannpirkere

Rør sammen alle ingrediensene unntatt laksen og smak deg frem om du feks trenger mer lime, salt eller honning. Ha sausen i små glass og tre laksen på trespyd/tannpirkere og dander i glassene. Spis!