

Aspargespai med brie, oliven og soltørket tomat



Det er palmesøndag. Påske. I dag har vært en av de dagene hvor alt faller på plass og livet glir lett som en lang og rolig elv. Sommertiden startet i dag og jeg lar meg forføre av bløffen. Jeg ligger i sengen og ser ut på en helt lys himmel. Klokken er sju. På kvelden. Det er en type tidstyveri jeg kan like.

Tidligere i dag var vi hos noen venner på brunch. Jeg elsker brunch. Både ordet og konseptet. Det er noe fritt og uforpliktende med et måltid med få regler og lave forventninger. Man kan servere nesten hva som helst til brunch. Pannekaker? Brød? Taco? Kake? Det er uformelt, men har samtidig en viss swung over seg. Man kan sitte lenge til bords uten å stresse med barn som må i seng eller bekymringer over alt man må rekke før dagen er over.

Uansett. Mitt bidrag til måltiden var en deilig pai med mange gode smaker. Det som gjør denne paien så lettvint er at fyllet ikke trenger å varmebehandles på noen som helst måte. Godt OG enkelt?

Dèt liker vi! ☐



Påskepai:

Deig:

200 g ISKALDT meierismør

4 dl siktet hvetemel

2 ss iskaldt vann

Fyll:

4 egg

1,5 dl matfløte

1 dl lett creme fraiche

litt salt og pepper

8 asparges

12-14 oliven uten sten (jeg brukte en blanding av brune og grønne)

12 soltørkede tomater

2 vårløk

ca 150 g brie

litt revet parmesan

Begynn med deigen. Ha mel og smør i en bolle og smuldre smøret i melet med fingrene til alt har en smulete konsistens. Tilsett kaldt vann og kna deigen raskt sammen. Dekk til deigen og sett den i kjøleskapet i ca en time. Sett ovnen på 200 grader (under- og overvarme). Finn frem en paiform, min er ca 25 cm i diameter. Ta deigen ut av kjøleskapet. Du kan kjevle ut deigen og legge den i formen, men jeg synes det er enklest å trykke små klumper med deig rett i formen til hele formen (inkludert kantene) er dekket av et tynt lag med paideig. Prikk hele paibunnen med en gaffel og forstek paien midt i ovnen i ca 15 minutter eller til den så vidt begynner å ta litt farge. Ta paiskallet ut av ovnen og sett til avkjøling på en rist. Sett ned ovnstemperaturen til 180 grader. I mellomtiden gjør du i stand fyllet. Knekk av den tykkeste delen av aspargesene og skjær stilkene i tynne skiver til det er ca 10-15 cm igjen. Skjær aspargestoppene i to på langs. Skjær så vårløk, oliven og soltørket tomat i tynne skiver. Del brie i små biter. Fordel alt fyllet i det forstekte paiskallet. Legg aspargestoppene øverst i en sirkel. Pisk sammen fløte, creme fraiche og egg og ha i litt salt og pepper. Hell eggeblandingen over fyllet og riv tilslutt over litt parmesan. Stek paien i ca 40 minutter eller til paien akkurat har stivnet. Ta den ut og avkjøl på rist til servering.

SPIS.



**Jens sine halvgrove
speltvafler**



Det er onsdag. Uken siger fremover mot påske som et skip lastet med store forventninger. Jeg gleder meg. Men jeg tror Jens gleder seg enda mer. Han er akkurat stor nok til å huske omtrent hva som kommer: påskeegg, god tid, lange frokoster, bål på stranden, spille på iPad (jepp, vi er ikke bedre foreldre enn som så) og dessuten tenker jeg absolutt å gi han og storebroren en kjapp oppfriskning av påskeevangeliet med korset og det hele. For å bøte litt på ventetiden lagde vi vafler til kvelds. Oppskriften har bare dl mål (ikke vekt) som gjør det enklere for små barn å hjelpe til. Absolutt en aktivitet å legge til listen over hyggelige ting å gjøre sammen i påsken.

Jens' beste ventevafler:

8 dl siktet speltmel

1 dl lettkokte havregryn

1 dl sammalt spelt, grov

2 ½ ts bakepulver

1 ts malt kardemomme

1,5 dl sukker

3 ½ dl melk

3 ½ dl skummet kulturmilk

3 stk egg

1,5 dl smeltet smør, avkjølt (pluss ekstra for å smøre jernet)

Pisk alle ingrediensene sammen til en relativt tykk røre. La svulle i ca 30 minutter. Stek vafler som du pleier og KOS deg.



Halvgrovt grytebrød med spelt og sprø skorpe



Det er søndag. Og jeg har noe å bekjenne. Jeg har bakt. Og det ble mislykket. To ganger. (En tvilsom sitronerte og flate kanelboller). Det er ikke lett for meg å fortelle deg dette. Ingen liker å innrømme sine nederlag, og aller minst meg. Like

fullt! Enda viktigere enn at jeg skal føle meg som en vinner, så ønsker jeg å gi rom for litt antiheroisme. Alt trenger ikke være så forbasket vellykket hele tiden. Litt slinger i valsen, litt feing under teppe, et par skjelett i skapet og så absolutt noen svin på skogen. For eksempel: Barna og jeg spiste på Mac Donalds forleden. (Jeg spiste ikke akkurat, men de gjorde det). Sånn, da har jeg sagt det og. Ikke alle travle folk rekker å lage all mat fra bunnen alltid. Ikke alle (de færreste?) er lykkelige hele tiden.

Brødet jeg vil dele med dere i dag, ble heldigvis helt som det skulle. Og selv om det tar lang tid fra start til du er i mål, er det er det hverken vanskelig eller mye arbeid du faktisk må gjøre selv. Kanskje er påskeplan?

Halvgrovt grytebrød:

(oppskriften gir ett rundt brød)

150 g grovt sammalt speltmel

350 g siktet speltmel

1 ts havsalt

0,25 ts tørrgjær

30 g linfrø

30 g solsikkefrø

30 g sesamfrø

2 ts flytende honning

4 dl kaldt vann

Dagen/kvelden før du skal bake rører du alle ingrediensene raskt sammen i en bakebolle. Dekk godt med plast og sett i romtemperatur natten over. (Brødet kan hvile mellom 12-18 timer).

Neste dag finner du frem et bakepapir som du strør masse mel på. Vær raus, dekk jevnt. Tipp så deigen over på papiret, bruk en slikkepott. Med slikkepotten bretter du nå brødet fra siden (under) og opp mot midten. Gjenta hele veien rundt. Når du er ferdig løfter du brødet og snur det opp ned med bretten ned. Det er viktig at den ligger på godt med mel.

Sett en bolle over brødet og la det hvile i ytterligere to timer.

Når det er 30 minutter igjen av hviletiden, setter du en jerngryte (4,5l) med lokk (sørg for at gryten ikke har plastikk som ikke tåler høy varme) inn i stekeovnen og setter temperaturen på 250 grader.

Etter en halvtime tar du gryten **forsiktig** ut (VARMT) og setter den på komfyren. Ta av lokket og løft bakepapiret og la deigen skli oppi gryta. Det gjør ikke noe om det ser litt kræsja ut, det blir bare kult. Sett lokket på gryten, **OBS varmt**, og sett hele sulamitten inn i ovnen igjen.

Sett klokken på 30 minutter. Når den ringer tar du lokket av gryten, skrur du ned varmen til 220 grader og steker i 15 minutter til. Ta gryten ut og ha brødet over på rist til avkjøling. SPIS!

Hvis du ønsker å se bilder av denne prosessen, så har jeg det i [dette innlegget](#).



**Fløyelsmyk sitronkrem – en
rask og enkel påskedessert**



Hoi, hoi folkens! Det nærmer seg påske! Gi meg en P! Gi meg en Å! Gi meg en S! Gi meg en K! Gi meg en E! OK.. Litt for mye entusiasme for din smak? Jeg kan kanskje ikke forvente at alle er like glad i høytider som det jeg er. Men jeg kan love deg at du vil like smaken av denne deilige desserten, som for øvrig passer perfekt i påsken. ☐

Sitronkrem:

(Til to)

2,4 dl kremfløte

50 g sukker

finrevet skall av ca 1 sitron (1ss)

2-3 ss frisk sitronsaft (smak deg frem)

melis, pisket krem og litt sitron til pynt

Ha sukker og fløte i en liten kjele. Varm opp på svak varme til sukkeret har smeltet. Skru opp varmen litt slik at blandingen koker opp og la småkoke i tre minutter før du tar

kjelen av varmen. Tilsett sitronsaft og skall og bland godt. La stå på benken til kremen begynner å bli lunken. Fordel i to små former. Dekk formene med folie og sett i kjøleskapet i minimum fire timer og gjerne natten over. Server med litt pisket krem eller friske bær. Kos deg!



Oppskriften er fra [Passion for baking](#)

Kremet fullkornspasta med

Laks og brokkoli



I kveld kommer oppskriften på en rask og god hverdagsmiddag. Og jeg kan fortelle at i dag var en stor dag for denne skarve matbloggeren. For første gang siden i høst kunne jeg nemlig fotografere middagen i dagslys! (Jeg fikser ikke å ta bilder i vanlig lampelys). Så heretter håper jeg på å kunne servere dere noen god middager innimellom alle søtsakene. ☐

Glad laks i vårlys:

(Raus porsjon til to)

400 g (salma) laksefilet, skåret i mindre biter

1 liten brokkoli, i buketter

ca 1 dl frosne erter

1 fedd hvitløk, finhakket

litt basilikum, finhakket

1,5 dl fløte

1 dl revet ost, jeg brukte cheddar

200 g ukokt pasta, jeg hadde fullkornspenne

2 ss av pastavannet

litt smør til å steke fisken i

salt og pepper

en skvis sitronsaft

1. Gjør klart grønnsaker og fisk osv, mens vannet til pastaen koker opp. (Bruk en stor kjele).

2. Ha fløte, hvitløk og ost i en liten gryte og sett på svak varme (skal ikke koke). Smak til med salt og pepper når osten har smeltet og sausen er varm.

3. Kok pasta etter anvisning på pakken, men hiv oppi brokkolien og ertene de siste to minuttene av koketiden.

4. I mellomtiden steker du fisken i smør et par minutter på hver side på middels høy varme. Strø over litt salt, pepper og en skvis sitron.

5. Ha et par spiseskjeer av pastavannet i fløtesausen og hell så vannet av pastaen/grønnsakene i et dørslag. Ha pasta tilbake i gryten. Rør i sausen og hell den over pastaen sammen med finhakket basilikum og bland godt. Legg opp på tallerkener og topp med laksebiter. Server gjerne med revet parmesan og en sitronbåt. SPIS.

Oppskriften kom jeg over hos [Tessas wooden spoon](#). ☐

**Grovt foccaciabrød med
karamellisert rødløk, oliven
og chevre**



En av dere fantastiske lesere ønsket seg oppskrift på grov foccacia. Og selvfølgelig må Bollefrua kunne by på det! Jeg hadde faktisk litt smått med mel (*What? Hvordan kan en deighvisker tillate seg slikt?*) , så jeg bakte er lite brød i dag. Men hvis du skal bake til flere, dobler du jo bare oppskriften.

Et lite brød med mye smak:

Deigen:

1,5 dl siktet speltmel (bruk hvete hvis du har)

1,5 dl grov sammalt speltmel (erstatt evt med grov hvete)

1,5 dl lunkent vann

1 ts olivenolje

0,25 ts salt

0,5 pk gjær

Topping:

0,5 rødløk, i tynne skiver

1 ts sukker

7 kalamataoliven uten sten, delt i to

ca 5 skiver rund chevre, delt i fire

litt maldonsalt

olivenolje

Ha vann og gjær i en bolle og rør litt så gjæren løser seg opp. Tilsett mel, salt og olje og rør raskt sammen så alt blir blandet til en klissete deig. Dekk bollen med plast og la stå ca en time. I mellomtiden har du løk og 1 ss olje i en stekepanne. Stek på middels varme til løken får litt farge. Skru ned varmen og surr på lav varme i ca 20-30 minutter. Etter ca 10 minutter av steketiden, strør du over sukkeret og rører rundt. Når løken er ferdig setter du pannen til side til avkjøling.

Etter at brødet er ferdig hevet, setter du ovnen på 200 grader. Pensle godt med olje på et stekebrett og bruk en

slikkepott til å få all deigen ut av bollen og over på brettet. Ta litt olje på fingrene og dra deigen utover til en tynn, rund leiv. La stå å etterheve i ca 20-30 minutter. Ringle så over litt god olivenolje og bruk fingrene til å dytte rødløken, oliven og chevre ned i deigen. Strø over et tynt lag med maldonsalt. Stek midt i ovnen i ca 15 minutter eller til brødet er gyldent og har en hul lyd når du banker på det. Avkjøl på rist. Kos deg med lunt, smakfullt og ganske sunt foccaciabrød.

Tips! Bruk hva slags topping du vil til dette brødet.



**Sjokoladecroissanter med
ristede hasselnøtter (når du
vil jukse litt på forhånd)**



I dag kom den første vårdagen til blokka her vi bor. Vi snakker sol og varmegrader, joggesko og solbriller og ikke minst: årets første bukett med helt gratis blomster plukket i egen, ok da, blokkas, beste solvegg. Dette måtte selvsagt feires. Helst med noe skikkelig snadder! Og kun med en halvtime til rådighet disket jeg opp med de deiligste sjokoladecroissanter (eller strengt tatt pain au chocolate), rykende varme ut av egen stekeovn. Du vet, crisp butterdeig, smeltet sjokolade og crunchy hasselnøtter, kan det bli bedre? Og akkurat som at våren tok en liten spansk en med aprilvær tidlig i mars, så har jeg også jukset litt. (Frossen ferdigbutterdeig..)

Men når noe smaker så godt, hvem bryr seg egentlig da? ☐

Pain au chocolate på under 30 minutter:

(2 stykker)

1 tint plate butterdeig (kjøpes i frysedisken, 5 plater i hver eske)

2 ts nutella sjokoladepålegg

10 hasselnøtter

1 eggeplomme, lett vispet

melisdryss

1. Sett ovnen på 220 grader.
2. Rist nøttene i ovnen til de er gyldne, gni av skallet og hakk nøttene relativt fint
3. Kjevle butterdeigplaten til ca dobbel størrelse.
4. Del i to på midten, slik at du får to avlange rektangler.
5. Legg en ts nutella på den ene siden av rektanglene og strø over nøtter.
6. Pensle eggeplomme rundt kanten av rektangelet og brett den ene deighalvdelen over nutellafyllet slik at du får et kvadrat. Trykk deigskjøten ned med en gaffel rundt hele kanten, slik at du har en helt tett kant. Gjenta med begge rektangler.

7. Legg over på et stekebrett dekket med bakepapir. Pensle med eggeplomme.
8. Stek midt i ovnen i ca 12 minutter eller til crossaintene har blåst seg opp og er gyldenbrune og blanke.
9. Avkjøl litt på rist før du drysser over litt melis og KOSER DEG.



Hjemmelagde kokosboller



I går var vi på karneval. En årlig happening som er vel så mye for de voksne som for barna. Ikke fordi jeg nødvendigvis er så opptatt av å kle meg ut, men fordi vi alltid spiser så god mat og hygger oss sammen. Et av mine bidrag til kalaset, var hjemmelagde kokosboller. Deilig vaniljemarengs på salte ritskjeks dekket med et sprøtt lag sjokolade og litt kokos. Jeg kledde ut noen med litt tuttifruittistrø også. Det var tross alt karneval. ☐

Kokoskos:

(ca 20 stk avhengig av størrelse)

2 eggehviter

150 g sukker

frø av en vaniljestang

3 gelatinplater

ca 0,5 pakke Ritz kjeks

ca 200-300 g non-temp sjokolade (kan kjøpes på cacas),

evt tilsvarende mengde mørk sjokolade og 25 g delfiafett

kokos eller annen strø

Begynn med å skille eggeplommer fra eggehviter. Vær nøye med å ikke få noe plomme i hvitene ellers blir ikke stive.

Ha eggehviter i en bolle og visp på medium hastighet til eggehviten begynner å bli stive. Ha så i litt og litt sukker blandet med vaniljefrø og fortsett så å piske i 5-6 minutter slik at du får en fin og stiv marengs.

Legg gelatinplatene i kaldt vann i fem minutter.

Klem vannet ut av gelatinplatene. Rør dem ut med 2-3 ss kokende vann og tilsett dette litt etter litt i marengsen mens den fortsatt piskes. Hold på til marengsen er så stiv at du kan sette bollen opp ned og innholdet ikke rikker seg av flekken.

Ha marengsen i en pose og legg den i kjøleskapet i 5 minutter. Klipp et hull i det ene hjørnet av posen. Legg ritzkjeks på et brett kledd med bakepapir. Sprøyt marengs på kjeksene i en fin topp. Fortsett til du har marengs på all kjeksene. Selv liker jeg at disse er litt små, det blir ganske mektig med store kokosboller. Sett brettet kaldt, helst i fryseren i 20-30 minutter.

Smelt i mellomtiden non-temp sjokolade over vannbad eller i mikro. (Ha sjokolade i en bolle som tåler mikro. Kjør full

guffe i 10-15 sekunder og rør rundt. Fortsett til all sjokoladen er nesten smeltet. Resten smelter av seg selv).

Ved bruk av vanlig sjokolade, smelter du den over vannbad. Ta sjokoladen av varmen, tilsett delfiafettet og la den smelte med sjokoladen mens du rører.

Hold en kjeks med marengs over bollen med smeltet sjokolade og ringle sjokolade over med en skje til all marengsen er dekket. Sett ned på brettet og strø over ønsket topping. Kos deg!



Oppbevar bollene kaldt i en tett boks et par dager. Ellers holder de seg godt i fryseren.

Oppskriften er fra Aperitif.