

Fersk tagliatelle med pesto, asparges og cherrytomater (et innlegg om å lage middag med et hylende spedbarn på slep)



Det måtte jo skje en eller annen gang. Og det blir garantert ikke siste. Bollefrua alene med tre barn. Alle er sultne, ingen er glade og samtlige burde strengt tatt snart vært i seng. Spedbarnet hyler, bare avbrutt av korte episoder hvor hun klarer å holde smokken i munnen eller utrolig nok dupper litt av. (Jeg veksler på å mate henne, bære henne og oppbevare henne diverse steder i håp om at hun vil sovne skikkelig). Én sønn gjør halvhjertet lekser, mens en annen helhjertet forsøker å sabotere eldstemanns gryende utdanning. Bollefrua

selv er en enarmet banditt med en kjerne som en trykkoker og vilt, utarmet (eller utammet?) blick. På ubegripelig vis kommer maten på bordet, gutta på badet (og etterhvert i seng) og babyen kollapser i den ledige armen min. Når jeg endelig får spist (og fotografert) er maten kald, men heldigvis fortsatt god. Denne middagen er rask og lettlaget, det vil si: hvis omstendighetene er på din side. ☐

Pasta-pes:

(ca fire porsjoner)

250 gram fersk tagliatelle

en håndfull røde og gule cherrytomater, delt i to

ca 6-8 asparges, skåret i tre eller fire på langs

Pesto:

en liten plante basilikum, bladene (jeg knekker alltid med noen stilker også)

ca 20 gram ristede pinjekjerner

ca 30 gram parmesan eller peccoriniost

0,5 ts havsalt

1 fedd hvitløk, i skiver

6 ss god olivenolje

Ha alle ingrediensene til pestoen i en bolle og mos til puré med en stavmikser evt bruk blender. Kok pastaen etter anvisning på pakken og hiv aspargesen oppi det siste halvannet minuttet. Varm en vid stekepanne og ha i ca halvparten av pestoen. Hell vannet av pastaen, men spar noen skjeer av pastavannet. Ha pasta og asparges i stekepannen og bland med pesto og pastavann. Tilsett tomater og ekstra pesto. Server gjerne med revet parmesan. Og skynd deg og spis! (Før babyen

våkner...)



Utslitt mor og datter

Ibens kanelstang



Som du kanskje har fått med deg, har vi fått et barn til. En datter. Iben. Det gjør noe med deg, et lite spedbarn. Det gjør i allefall noe med meg. Jeg mister tidsbegrepet, jeg går i butikken i pysjamas. Jeg sover, jeg våker, jeg gråter. Over spilt melk. Jeg er kald og varm, svetter og fryser, kjefter og nyser. Jeg er overveldet, kortluntet, livredd, euforisk. Full av hybris, utmattet og energisk. Og hormonene. Det finnes

ingen medisin mot det jeg har, men det finnes noe som hjelper. Gjærbakst. Ja, det hjelper i grunnen mot det meste. Særlig hvis du slenger med sukker, kanel og vaniljekrem. Og det gjorde jeg. Selvfølgelig.

Ibens kanelstang (for hormonelle og andre trengende):

(3 stenger)

Deig:

1,75 dl lunkent vann

3/4 pakke gjær

35 g sukker

1 ts salt

1 ts kardemomme

1 egg

ca 400 g hvetemel

35 g mykt smør

Fyll:

200 g sukker

200 g MYKT smør

6 ss kanel

Vaniljekrem:

0,5 liter h-melk

3 ss maisenna

2 eggeplommer

3 ss sukker

frø av en vaniljestang

1 sammenvispet egg til pensling

hakkede nøtter å strø over (pekan, hasselnøtter eller mandler)

evt melis glasur

Begynn med å lage vaniljekremen. Ha maisenna i en liten kopp med noen spiseskjeer av melken. Rør til en jevning. Ha eggeplommer, resten av melken, vanilje og sukker i en gryte og kok opp under konstant omrøring. Tilsett jevningen litt etter litt. La koke i ca tre minutter mens du fortsetter å røre. Kremen vil tykne enda mer når den blir kald. Når den er ferdig kokt, legger du en plastikkpose tett inntil kremen slik at det ikke slipper til noe luft. (Dette forhindrer snerk). La stå i romtemperatur til den er lunken og sett den så i kjøleskapet.

Lag deigen ved å ha vann, smør, sukker, gjær, salt, kardemomme og egg i en eltebolle. Tilsett mel litt etter litt til du har en smidig deig som ikke er for klissete. Elt til sammen ca 10 minutter. Sett til heving under plast i 40-60 minutter.

Rør sammen ingrediensene til fyllet.

Del deigen i tre like store deler. Kjevle hvert emne til et rektangel på ca 30×15 cm. Smør en tredjedel av fyllet på leiven, men styr unna kantene. Fordel en tredjedel av vaniljekremen oppå. Brett deigen inn på lengd, ca en tredjedel inn. Brett den andre siden over på bretten du allerede har laget slik at de overlapper hverandre. Flytt over på stekebrett dekket med bakepapir. Bruk en saks til å klippe snitt i deigen på oversikten med ca 3-4 cm mellomrom. Brett flikene til annenhver side, så det blir en slags flette. (Se bilde under). Sett til etterheving under plast i ca 40 minutter. Sett ovnen på 210 grader.



Når flettene er ferdig hevet, pensler du dem med egg og strør over hakkede nøtter (valgfritt). Stek midt i ovnen i ca 15-17 minutter. Avkjøl på rist. Stangen kan virke litt "deigete" når den er varm pga alt fyllet. Når den avkjøles blir den litt fastere. Pynt med litt melisglasur før servering, hvis ønskelig. Kos deg!



Bollefrua og Bolla (et personlig innlegg om noe helt annet enn mat)

Jeg har hatt et hemmelig bakeprosjekt. Og nå er det endelig på tide å avsløre resultatet: En fiks ferdig datter!



Etter i ni måneder å ha lurt på hvem som skulle komme, og

etter å ha født to sønner fra før, var det en stor og gledelig overraskelse at det var en jente som skulle bli en del av vår familie.



Det begynte dessverre dramatisk med innleggelse på Drammen sykehus nyfødt intensiv. Vesla hadde fått en infeksjon, men

hun fikk god behandling og oppfølging og er helt frisk igjen nå. Takknemlig!



Nå gleder vi oss til å ta fatt på den nye hverdagen og til å sette i gang med bakeprosjekter som ikke innebærer føding. ☐
Ha en fin uke!

Klem fra Bollefrua og Bolla ☐



**Urtebaggerter med
Philadelphiaost og choritzo**



I dag er det en uke til 17.mai og jeg gleder meg som en unge. Planen for denne høytidsjunkien er klar. Jeg skal spise ubegrenset med is, jeg skal gråte til nasjonalsangen, jeg skal se strengt på dem som lar flagget subbe i bakken og jeg skal glede meg over koldtbord og deilige kaker. Det er få ting jeg MÅ ha på koldtbordet, men røkelaks, spekemat og ost er et must. Og godt brød, selvsagt! Med smør. Har du gjærbaksten i orden går resten av seg selv, spør du denne frua. Dagens oppskrift er et bidrag til årets feiring og ligger nå trygt bevart i fryseren. Noe å tenke på de kommende dagene?

I såfall trenger du:

(10 tynne baguetter)

Til deigen:

2,75 dl lunkent vann

0,5 pakke gjær (tørr eller fersk)

450 g siktet hvetemel

2-3 ss olivenolje

0,5 ts salt

Fyll:

2 ss hakkede, blandede urter (jeg hadde rosmarin, oregano, basilikum og timian)

100 g Philadelphiaost, naturell

2 ss finhakket soltørket tomat i olje

1 stort fedd hvitløk, finhakket

ca 60 g skivet choritzo i små biter

ca 5 ss revet parmesan

havsalt (til å strø over til slutt)

Ha alle ingrediensene til deigen i en bolle og elt i ca ti minutter til du har en smidig og glatt deig. La heve under plast i ca 30-40 minutter. Rør i mellomtiden sammen philadelphia, hvitløk, urter og soltørket tomat. Ha litt mel på kjøkkenbenken og velt deigen ut. Kna lett sammen og tilsett evt litt mer mel hvis deigen er veldig klissete. Tenk på at den skal kunne kjevles, men vit også at for mye mel gir tørr bakst. Kjevle deigen til et rektangel og smør utover fyllet i et jevnt lag. Fordel choritzo og parmesan over leiven. Løft så deigen fra den ene langsiden og brett over til motsatt side. (Dette ble litt klissete med min deig fordi den satt seg litt fast i benken grunnet min redsel for for mye mel. Hvis dette skjer deg, så bare klapp deigen sammen oppå den andre halvdelen, det blir så bra til slutt likevel. Skjær ti stimler langs kortsiden og snurr dem til avlange, tynne baguetter. Legg dem to stekebrett (fem på hver) dekket med bakepapir og la etterheve under plast i 30 minutter. Sett ovnen på 225 grader, over og undervarme. Etter 30 minutter pensler du baguettene med vann og strør over havsalt. Stek brettene midt i ovnen hver sin gang i 15 minutter. Avkjøl på rist.



**Biscotti med ristede
pekannøtter**



Jeg er en enkel sjel, jeg finner glede i de små tingene. Se det for deg: En rolig morgenstund, en kopp kaffe og en deilig biscotti med knasende pekannøtter. Finner du noen feil ved det, liksom? Ikke? I Bollefruas tilfelle vil det dessverre alltid være minst en ting som skurrer med det scenarioet. Det er ikke nok med én biscotti! Og sannsynligvis: Jeg skulle laget dobbel porsjon. ☐

Ikke-bare-en-biscotti:

(ca 14 lange biscotti)

2,5 dl siktet hvetemel

0,5 ts kanel

0,5 ts bakepulver

1 klype salt

1,25 dl sukker

1 egg

3 ss mykt meierismør

0,5 ts vaniljeekstrakt (kan erstattes med vaniljesukker med ekte vanilje)

1,5 dl hele pekannøtter

Sett ovnen på 180 grader. Legg nøttene på et stekebrett og rist de i ovnen i 5-10 minutter, pass på at de ikke brenner seg! Legg på en fjøl og avkjøl. Grovhakk nøttene. SKRU TEMPERATUREN PÅ OVNEN NED TIL 160 GRADER. Bland mel, kanel, bakepulver og salt i en liten bolle. Pisk smør og sukker luftig i en annen bolle. Tilsett egget og pisk sammen med vaniljeekstrakt. Vend inn det tørre til alt så vidt er blandet og miks til slutt inn nøttene. Deigen skal være ganske fast. Finn frem et stekebrett dekket med bakepapir. Ha deigen over på brettet og form et avlangt og relativt flatt rektangel på ca 20 x 6 cm. Stek midt i ovnen i 35 minutter. Ta ut brettet, men ikke skru av ovnen. La avkjøle nok til at du kan skjære i den. Finn frem en skarp kniv og skjær leiven i tynne skiver på skrå (ca 1,5 cm tykke). Snu skivene med snittflaten opp og legg utover stekebrettet. Stek videre i 5-6 minutter, ta brettet ut og snu biscottien over på andre siden. Stek i 5-6 minutter til. Ta ut og la ligge noen minutter på brettet før du flytter dem over på rist. Oppbevares i tett boks.



**Butterdeigsruter med
soltørket tomat og fetaost**



Det er mai og tid for alle slags festligheter. I den anledning deler jeg en superenkel oppskrift på rask fingermat som er skikkelig snadder. Den egner seg både som en rett på koldtbordet eller som snacks til velkomstdrinken. Men like gjerne slik min venninne Liv serverte meg dette for lenge siden en bekymringsløs ettermiddag i studietiden: En deilig munnfull på terrassen sammen med hyggelig småprat på en helt vanlig hverdag. Hipp hurra!

Du trenger:

(Nok til 9 små ruter, gang opp ingredienser ettersom hvor mange du vil lage)

1 "plate" butterdeig, kjøpes i pakker med fem plater i hver

0,5 pakke Apetina fetaost med soltørket tomat

evt 4-5 ekstra soltørkede tomater (i olje)

tørket oregano eller provencekrydder

Sett ovnen på 200 grader og ta butterdeig ut av fryseren. La butterdeigen tine i ca ti minutter. Kjevle deigen litt tynnere, ca dobbel så stor. Del i 9 like store kvadraten og legg over på et bakepapirkledd stekebrett. Prikk deigen med en gaffel. Fordel 2-3 fetaostterninger på hver rute og knus osten litt utover. Ha også på soltørket tomat i biter og drypp over litt av oljen fra fetaostpakken. Avslutt med et dryss oregano. Stekes midt i ovnen i 10-12 minutter. Rutene er ferdig når butterdeigen har blåst seg litt opp og ser gylden og sprø ut. Avkjøl på rist og kos deg!

