

Fullkornsfusillioni med verdens beste tomatpesto



Vet du hva? Vi spiser jagggu mye pasta for tiden! Rask, enkel og populær mat for en uerfaren trebarnsfamilie. Dessuten passer pastarester perfekt som matpakke for barna dagen derpå, så kan man krysse det av "to do"-listen også. ☐ Denne tomatsausen eller pestoen var så god at det ikke er lenge til jeg lager den igjen. Ekstra digg med norske, kortreiste tomater – skikkelig smak av sommer.

Finn frem:

(til to pers ca)

500 g cherrytomater

4 fedd hvitløk MED skall

80 ml olivenolje

tørket timian

50 g skåldede mandler

30 g parmesan

1 håndfull basilikum

ca 200-300 g tørr fusillionipasta

evt litt sitrønsaft

Til servering: ekstra tomat, basilikum, parmesan og evt litt sprøstekt bacon eller pølsebiter.

Sett ovnen på 200 grader og finn frem et stekebrett med bakepapir. Legg mandlene på brettet og rist dem i ovnen ca 5-10 minutter, pass så de ikke brenner seg. Legg over på en tallerken til avkjøling. Del flesteparten av tomatene i to(ca 400g) men behold noen til servering senere. Ha tomatene på stekebrettet med hvitløken (behold skallet på) og ringle over 2 ss av oljen. Bland godt. Strø over litt tørket timian (bruk fersk om du har) og ha over litt salt og pepper. Bak midt i ovnen i 20 minutter. Ta ut brettet og sett til side. Klem den nå myke hvitløken ut av skallene. Mal mandlene til smuler i en foodprosessor. Ha i tomater, hvitløk, stekeoljen fra tomatene, basilikum, resten av olivenoljen og parmesan og mos/kjør til puré. Smak til med salt og evt litt sitrønsaft hvis pestoen blir veldig søt fordi tomatene er søte. Kok pastaen etter anvisning på pakken. Hell av vannet og ha tilbake i gryten. Tilsett ønsket mengde pesto og bland. Hell over i skåler og server med frisk tomat, basilikum og parmesanost evt bacon eller pølse om det frister. Spis!

Pull apart kanelbrød med eplemos og crumbletopping



Dere. Jeg har oppdaget verdens beste unnskyldning: Å være i barsel. Den funker ved alle mulige anledninger og kan dermed brukes til det meste. (*“Nei, jeg orker ikke å rydde-jeg er i barsel”, “Regner det ute? Best vi holder oss i sengen, jeg er jo i barsel”, “Ja, jeg må nesten spise et kakestykke til, du vet: barselperioden”*). Eneste bakdelen er selvfølgelig at man må føde først OG at den offisielle barseltiden bare er seks uker. Seks uker går altfor fort! Heldigvis traff jeg en jordmor forleden som mente at barseltiden varte helt til barnet var tre måneder, for da blir de mer stabile. Så jeg akter herved være i barsel i mange uker til. Hurra for det. Og

for deilige pull-apart-brød! ☐



Til deigen trenger du:

7 dl hvetemel

4 ss sukker

1 dl melk

0,5 dl vann

55 gram meierismør, smeltet

1 pakke tørrgjær

2 egg

1 ts vaniljesukker

0,25 ts salt

Fyll:

50 gram smør

1 dl sukker

2 ts kanel

3 ss eplemos/eplesyltetøy

Crumble:

1 toppet ss hvetemel

2 ss hakkede valnøtter

1 ss havregryn

2 ss sukker

1 liten ts kanel

1 ss kaldt smør, i små terninger

Kle en brødform med bakepapir så papiret stikker opp over kanten av formen.

Lag deigen slik: Smelt smøret og ha i melken og vannet. Ha alle ingrediensene til deigen i en eltebolle med væsken og elt i ca fem minutter. Legg deigen til heving i en bolle dekket med plast, den skal heve til dobbel størrelse, ca 1 time.

I mens smelter du smøret til fyllet. Sett til side.

Ha deigen på benken med litt mel. Kjevle deigen til et rektangel, 50×30 cm, prøv å få deigen til å ikke klistre seg til underlaget uten å bruke for mye mel. Pensle smøret på deigen i et jevnt lag. Bre utover eplemosen. Strø sukker og kanel på deigen.

Skjær deigen i 6 striper på kortsiden. Legg stripene oppå hverandre. (Se bilder).

Skjær haugen med deigstriper i seks deler.

Legg deighaugene med snittsiden opp i brødformen dekket med bakepapir.



Etterhev i ca 30-45 minutter eller dobbel størrelse. I mellomtiden lager du crumbletoppingen ved å blande alle tørre ingredienser i en skål. Tilsett smøret og smuldre alt sammen med fingrene dine til en kornete deig. Sett kaldt. Skru ovnen på 175. Når brødet er ferdig hevet smuldret du toppingen jevnt over toppen.

Stek så i midt ovnen i ca 40 minutter på 175 grader. Kaken er ferdig når den er gyldenbrun på toppen og har en hul lyd når du banker på den.

Ta kanelbrødet ut av ovnen og løft den ut av formen ved å bruke kantene på bakepapiret. Legg til avkjøling på rist uten papiret. KOS DEG.



Lettvint pasta med krabbe, chili og hvitløk



Krabbe! Vart du skræmt no? Ser for deg knusing av krabbeklør, kampen om å få levende, krypende skaldyr ned i kokende vann eller kanskje en tur ut i sterk kuling for å dra inn dagens fangst? Nei, du kjenner vel a' Bollefrua? Vi gjør det enkelt! Kjøp ferdig kokt og rensset krabbe på butikken, så kan du le hele veien hjem til middagsbordet.

Til ca to porsjoner trenger du:

150 g ferdig rensset og kokt krabbekjøtt

0,5 rød chili, hakket

2 fedd hvitløk, hakket

0,5 ts havsalt

ca 0,75 dl god olivenolje

skall og saft av 0,5 økologisk sitron

250 g tørr linguine pasta (eller bruk spagetti)

en håndfull bladpersille, hakket

en håndfull ruccola

salt og pepper

1. Sett over en stor gryte med vann.

2. Ha hvitløk, chili og olje i en morter og knus til en røre. Ha i krabbekjøtt og olje (evt ha alt over i en bolle om morteren din ikke er stor nok. Bruk en gaffel til å blande alt. Tilsett revet sitronskall og smak deg frem med sitronsaft og litt pepper.

3. Kok pastaen etter anvisning på pakken. Hell vannet av pastaen og ha tilbake i gryten. Tipp sausen over i pastaen og bland godt. Tilsett ruccola og persille og rør igjen. SPIS.

Oppskriften er fra Nigella Lawson.

Sjokoladefoccacia



Egentlig har jeg bakeforbud. Selvpålagt riktignok, men like fullt. Og aller mest forbudt er gjærbakst. Hvorfor det, spør du kanskje deg selv? Vel, til opplysning er ikke gjærbakst spesielt forenelig med en nyfødt i hus. Det fikk jeg smertelig erfare da jeg i et anfall av hormonelt overmott satte i gang med kanelstang med hjemmelaget vaniljekrem OG fiskegrateng fra bunnen da Iben var hele 7 dager. Det endte med at jeg sto og gråt over deigen uten å skjønne hvorfor jeg var så sliten. Koko!! Men i helgen forsøkte jeg meg på dette søte foccaciabrødet med mørke sjokoladebiter og det viste seg at det er helt forenelig med et spedbarn (og to storebrødre). Og godt var det og! ☐

Til ett brød trenger du:

10 g fersk gjær eller 1/2 pose tørrgjær

30 g sukker

1,5 dl lun kent vann

50 g mørk sjokolade, grovhakket (jeg brukte 70%)

250 g siktet hvetemel

1 ts havsalt

god olivenolje

havsalt

Finn frem et stekebrett og dekk det med bakepapir. Ha sukker, gjær og vann i en eltebolle og rør til gjæren er oppløst. Ha i mel og 1 ts havsalt og elt i ca 5 minutter til du har en smidig deig. Elt til slutt inn sjokoladebitene. Form en rund leiv (som en gigantisk hvetebolle), pass på at sjokoladebitene ikke stikker ut. Ha litt olivenolje på bakepapiret og legg den nå runde deigen oppå. Pensle et tynt lag med olje på deigen og dekk med plast. La heve i ca 2 timer eller nesten til dobbel størrelse. Sett ovnen på 200 grader. Ta av plasten og bruk fingrene dine til å lage små hull i brødet. Ringle over litt olivenolje og strø over litt havsalt om du liker kombinasjonen søtt/salt (kan altså sløyfes). Stek midt i ovnen i 20-30 minutter (litt avhengig av høyden/bredden på brødet) til brødet er gyldent og har en hul lyd når du banker på det. (Følg med så det ikke brenner seg). Avkjøl på rist. Nytes med en kopp deilig kaffe eller te. Dette smaker best samme dag som du baker det, men jeg ristet det dagen der på og spiste det med litt smør. Nydelig!



Rocky road cookies



Jeg ligger på gulvet. Babyen min ligger også på gulvet. Vi har overlevd. Gårsdagen. To avslutninger på samme ettermiddag (barnehage/skole) med tilhørende baking. Riktignok besto piknik"kurven" til siste runden av brus og potetgull (det var ikke mitt stolteste øyeblikk) OG jeg glemte noe å sitte på (takk for at du delte teppet ditt, Nora) OG jeg er temmelig pumpa i dag (baby har sovna) OG jeg var surpomp i går kveld, MEN vi klarte det. (Og vi koste oss, altså. Jeg liker nemlig pottis;) Hallo? Er det flere som er på avslutningskjøret? Jeg kan i det minste bidra med baketips! Sjekk ut [gulrotkake](#), [verdens beste sjokoladecake i langpanne](#) eller [denne enkle browniesen](#). Og om du har lyst på litt variasjon, deler jeg i dag oppskrift på enkle cookies som du lager i en fei. Ekstra morsomme blir det om du har fargerike minimarshmallows, men vanlige fungerer også (klipp dem i mindre biter). Hvis du ikke skal lage disse til barn, så tror jeg hakkede salte peanøtter også ville smakt nydelig!

Du trenger:

(ca 30 stk avhengig av størrelse)

220 g mykt smør

220 g lyst brunt sukker

2 egg

300 g siktet hvetemel

1 ts bakepulver

150 g havregryn

ca 75-100 g minimarshmallows

150 g hakket sjokolade (jeg brukte Dronningsjokolade)

havsalt til å drysse over

Sett ovnen på 180 grader. Finn frem stekebrett og bakepapir. Pisk smør og sukker lyst og kremet i en stor bolle. Tilsett ett og ett egg og pisk godt i mellom. Ha i mel, bakepulver og havregryn og rør alt godt sammen. Bland til slutt inn HALVPARTEN av sjokoladen og marshmallowsen. (Jeg klippet de resterende marshmallowsene i mindre biter). Mål opp deig med en spiseskje og form runde kuler med hendene dine (deigen er ganske fast). Kulene skal være på størrelse med en golfball. Legg kulene på stekebrettet, ca ti på hvert brett (eller bruk samme brett og stek i flere omganger). Press kulene litt flatere med hendene dine og strø over litt havsalt. Stek midt i ovnen i ti minutter. Når du tar dem ut av ovnen strør du/dytter ned umiddelbart over litt sjokolade og marshmallows. La avkjøle et par minutter på brettet før du flytter kjeksene over på rist.



Sliten baby på vei til avslutning

**Lynrask curry med reker,
squash og kokosmelk**



Jeg har fått flere tilbakemeldinger om at lesere ønsker seg gode middagstips. Selv er jeg alltid på jakt etter raske og gode retter som lar seg gjennomføre i en hektisk hverdag. Denne nydelige gryten er basert på grønn "currypaste" og kokosmelk. Den er sunn og smakfull, men kanskje ikke å anbefale for dem som ammer. En smertelig erfaring jeg selv har gjort meg etter å ha vandret frem og tilbake i stua med en gråtende baby i armene. Men godt smaker det! Det var nesten verdt det. ☐

Kokoskarri for folk som ikke ammer:

(Nok til to voksne)

2 ss olivenolje

2 rause ts med grønn currypaste (kjøpes på glass på feks Meny)

NB! Kan variere i styrke, prøv deg frem.

1 grønn squash, i terninger

1 rød paprika, i terninger

2 vårløk, i skiver

1 boks hermetiske bambusskudd, la væsken renne av først

1 raus neve bønnespirer

ca 300 gram store reker, jeg brukte frosne villreker fra Argentina (tines)

400 ml kokosmelk på boks

1 dl vann og 1 kyllingbuljongterning

2 ss hakket koriander

smak sausen til med ca 1 soyasaus, ca 1 sukker og saft av ca 0,5 lime

ris til servering

Stek squashen i en tykkbunnet kjele eller i en wok. Etter ca tre minutter tilsetter du resten av grønnsakene. Stek i to minutter før du tilsetter currypasten. Fres et halvt minutt før du har i kokosmelk og buljong. Kok opp og smak deg frem med lime, soya og litt sukker. Skru ned varmen og ha i rekene og koriander. La trekke til rekene er gjennomvarme. Server med ris. Kos deg!

Saftig gulrotkake i brødform



Det er en morgen, det er en mandag. Jeg sitter i sofaen, jeg drikker kaffe. På tallerkenen er det havrekjeks. Med brunost. I fanget mitt ligger en baby. Min baby. Hun er bitteliten, varm, trøtt og tung i kroppen. Mens koffeinen finner sin plass, lar jeg helgen slippe taket. Helger er ikke til å spøke med lenger. To ville, og glade, brødre kombinert med en nyfødt lillesøster gjør mandag om til fredag. Hardt arbeid, litt krangel, litt kos, SOS, kall inn forsterkninger (les: besteforeldre), syns litt synd på deg selv, men vær mest takknemlig. For livet. For barna. Og mandag.

Det fine med helg (enten den begynner fredag eller mandag) er å unne seg noe ekstra. Dagens forslag er en deilig gulrotkake med revet marsipan og kremostglasur. Skjær tykke skiver (lat som det er grovbrød;) og kos deg.

Gulrotkake:

(1 kake i brødform på 1,5 liter)

150 brunt sukker

2 små egg

50 g revet marsipan

0,5 ts vaniljeekstrakt (evt 1 ts vaniljesukker)

1,5 dl solsikkeolje

150 g siktet hvetemel

0,5 ts natron

0,5 ts bakepulver

0,5 ts kanel

0,25 ts havsalt

150 g revet gulrot

Frosting:

75 g philadelphiaost, naturell

25 g mykt smør

75 g melis

litt sitronsaft, ca 1 ss (kan sløyfes)

30 g ristede pekannøtter, til pynt

Sett ovnen på 170 grader, over og undervarme. Kle en brødform på 1,5 liter med bakepapir og sett til side. Ha mel, bakepulver, natron, kanel og salt i en bolle og bland sammen. Finn frem en bolle og tilsett egg, sukker og marsipan. Pisk i 4 minutter. Fortsett å piske mens du tilsetter oljen i en tynn stråle. Vend inn alt det tørre til alt er blandet og rør tilslutt inn revet gulrot. Ha røren i formen og stek midt i

ovnen i 30-40 minutter. Steketiden avhenger av formen på brødformen din. Sjekk derfor jevnlig med feks et grillspyd av tre om kaken din er ferdig. Hvis pinnen kommer ut tørr/ren når du stikker den i kaken, er den ferdig stekt. Løft kaken forsiktig ut av formen/papiret og avkjøl på rist. Bland ingrediensene til glasuren og bred over kaken når den er helt avkjølt. Pynt med nøtter.

