

Min beste pastasalat med serranoskinke, parmesan og avocado



Det er tirsdag, det er august. Etter flere uker med sol og varme, åpnet himmelen seg i dag og serverte et skikkelig regnvær. Og hva skjer? Jo, alle begynner å snakke om høst.

Nå får det være nok! August er prime time sensommer og én dag med dårlig vær endrer ikke på det. Dermed basta! Så til middag i dag lagde jeg en rask pastasalat med nydelige råvarer. Norske tomater, salat, avocado og deilig serranoskinke! Riv i en god olje og eddik (mine er fra Oliviers og Co), så er dette noe av det beste jeg får. Og det er ypperlig SOMMERmat! ☐

Rask salat på fat:

(Nok til én sulten surpomp)

en raus håndfull kokt pasta, jeg hadde fullkornsfusilli

en raus håndfull blandet salat, jeg brukte middelhavssalat

en liten håndfull ristede pinjekjerner

2 plommetomater

1 liten, moden avocado

litt finhakket rødløk, etter smak

høvlet parmesanost, etter smak

4-5 skiver serranoskinke

god balsamicoeddik

olivenolje med basilikumsmak, evt annen god olivenolje

salt og nykvernet pepper

Legg opp alle ingredienser på en stor tallerken, ringle over olje og eddik, og avslutt med salt og pepper. SPIS.

Sjokoladeostekake



God mandag, folkens! Det føles litt slemt å dele oppskriften på en så dekadent og deilig sjokoladefristelse på en helt vanlig mandag, men er det ikke nettopp da vi trenger noe å glede oss til? Denne kaken er en skikkelig festkake og holder seg i dagervis. Og jammen er den ganske enkel å lage også. ☐

Til bunnen:

50 g smør, smeltet

225 g digestive kjeks, knust til smuler

Til fyllet:

225 g sjokolade i biter, minimum 50% sjokolade

400 g Philadelphia ost, original (romtemperert)

100 g sukker

4 middels store egg

3 dl kremfløte

Evt kakao til pynt, pisket krem og evt bær

Kle bunnen av en springform (22 cm) med bakepapir. Bland smeltet smør og kjekssmuler og fordel i bunnen av formen. Press godt ned med feks baksiden av en kopp med flat bunn slik at du får en jevn og hardpakket bunn. Sett til side.

Smelt sjokoladen over vannbad og sett til side. Sett ovnen på 160 grader. Pisk ost og sukker luftig. Rør inn ett og ett egg, bland mellom hvert egg, men ikke pisk lenger enn at alt er godt blandet. Pisk på lav hastighet og bland inn smeltet sjokolade og kremfløte. Sett kakeformen på et stekebrett. Hell sjokoladeblandingen så over i springformen, røra er ganske rennende. Stek midt i ovnen i 55-60 minutter. Kaken er ferdig når toppen er blank og skinnende og den er litt skjelven i midten. Ta ut kaken og skjær forsiktig langs kanten av springformen med en kniv. La avkjøle helt og oppbevar den kaldt i minimum 3 timer eller over natten. Pynt med litt kakao og server gjerne med pisket krem. Friske bær er også deilig. Kos deg!



**Grove, grove rundstykker
(melkefrie)**



For en tid tilbake hadde jeg en legetime om morgenen og hadde derfor ekstra god tid da jeg skulle levere min yngste sønn i barnehagen. Vi tok det med ro og jeg satt meg ned med han i barnehagen før jeg skulle gå. Det var nesten hjerteskjærende å se hvor mye han satt pris på forandringen fra den sedvanlige raske inn-og-ut-prosedyren vi vanligvis gjennomfører: Hver gang et nytt barn eller voksen kom inn på avdelingen sa han med det mest strålende oppsynet du kan tenke deg: Mammaen min har ikke dårlig tid i dag. Hun har god tid! Og mora? Hu hadde bare lyst til å grine! Hva driver jeg egentlig med? (Jeg lar det forbli et retorisk spørsmål, men hvis jeg skal gi deg et hint vil jeg tro at tidsklemma ville være en del av svaret). Skal jeg være ærlig føles det ofte som jeg ikke vet hva jeg driver med! Men jeg har i det minste ganske god peiling på baking. Så om du vil få til hjemmebakte rundstykker i en hektisk hverdag, kan du prøve denne enkle oppskriften:

(18-20 stk avhengig av størrelse)

1 dl solsikkefrø

1 dl sesamfrø

5 dl havremelk

0,5 dl rapsolje

2 ss honning

25 g fersk gjær (evt 0,5 pose tørrgjær)

3 dl sammalt spelt, grov

6 dl sammalt (økologisk) hvetemel, fin

2 dl sammalt (økologisk) rug, grov

2 ts havsalt

0,5 dl linfrø

(Sesamfrø og solsikkefrø til toppen, kan sløyfes)

Start med å riste sesamfrø og solsikkefrø i en tørr stekepanne og avkjøl. Dette er ikke nødvendig hvis du har dårlig tid, men det gir god smak. Kan evt gjøres dager i forveien. Ha så alle ingrediensene i en eltebolle og elt deigen i ca 10 minutter. Deigen skal samle seg fint og være bare bittelitt klissete. Hell så deigen over i en mindre bolle (evt behold eltebollen) og dekk den med plast. Sett deigen inn i kjøleskapet og la den stå til du kommer hjem fra jobb og har tid til å bake videre. Ta deigen ut og del i 18-20 emner. Form til runde boller. Sett frem en skål med vann og en tallerken med sesamfrø og solsikkefrø blandet. Dypp bollene først i vann og rull dem så i frø. Legg på stekebrett kledd med bakepapir. La etterheve under plast i omtrent 60 minutter. Sett ovnen på 220 grader over- og undervarme. Stek rundstykker i ca 10 minutter midt i ovnen. De er ferdige når de har en hul lyd når du banker på dem. Avkjøl på rist. Rundstykkene kan fint frysas.



**Nydelige sommerspyd med
choritzo, basilikum og
soltørket tomat**



Det er lørdag, det er sommer, det er august. Jeg har overlevd noen timer alene med to gutter og en baby på stranden og er litt stolt. Men kan ikke akkurat anbefales og det blir sannsynligvis en stund til jeg gjør det igjen. ☐ Noe jeg imidlertid gjerne gjentar er disse superfreshe spydene som er perfekt til tapas, fingermat eller en liten forrett. Sommersmaker som kan nytes hele året!

Fryd med spyd:

(20 stk)

300 g rå choritzo pølse, skåret i 1 cm tykke skiver

ca 20 soltørkede tomater i olje

basilikumblader

200 g fetaost i store terninger: smuldrer lett, så lettere å feste mini mozarellaost hvis du liker det (jeg foretrekker feta..)

10 små plommetomater, delt i to

ca 2 ss grønn pesto

20 grillspyd

Stek choritzo på medium varme i en tørr stekepanne. (Pølsen skiller ut fett, så ikke nødvendig med olje). Når choritzoene er gjennomstekt, så la dem renne av seg på en tallerken dekket med litt kjøkkenpapir. Når de er avkjølt, trer du tomat, soltørket tomat, basilikum, ost og pølse på spyd og legger dem på et fat. Ringle over pesto og sett kaldt til servering. Kos deg!



Mine beste kanelboller (the American way)



I sommer har jeg lest en bok. Én bok. Slik er det kanskje når man plutselig har tre barn? I allefall. Den boken hadde mye å by på. I tillegg til en underholdende historie, inneholdt den også et par fine oppskrifter. En av dem var disse ubeskrivelige luftige og smelte-på-tungen gode kanelbollene. Med masse brunt sukker og kanel i svingene er de akkurat det du trenger for komme over at du bare rakk å lese én bok i sommer. Eller om du bare vil ha en bolle.



Til deigen:

(12 stk)

1,75 dl melk

0,5 dl vann

0,5 dl mykt smør

ca 7,5-8,5 dl siktet hvetemel

0,5 dl hvitt sukker

1 pose tørrgjær

0,5 ts salt

1 egg

Fyll:

2,5 dl brunt sukker

1 ss malt kanel

1,25 dl mykt smør

I tillegg trenger du en smurt, ildfast form på 30x20cm

Smelt smøret på lav varme. Ha i melken og varm til alt er lunkent. Ha så 6 dl av melet, sukkeret, gjær og salt i en eltebolle. Tilsett egg og melk/smør. Bland godt. Spe først i 1,5 dl mel og elt i fem minutter. Ha i litt mer mel om deigen er veldig klissete, den skal være glatt og ikke tørr. La deigen heve under plast i omtrent en time. Rør i mellomtiden sammen ingrediensene til fyllet. Ha deigen på benken og kjevle den til et rektangel. Smør fyllet utover leiven. Rull til en pølse på langs og klem kanten sammen så den forsegles. Skjær i 12 like tykke skiver og legg skivene (3x4) i den smurte formen med snittsiden opp. La etterheve i en time. Sett ovnen på 190 grader, over- og undervarme. Stek i ca 20 minutter til bollene er gyldne og har en hul lyd når du banker på dem. Løft/hvelv forsiktig ut av formen. Avkjøl på rist. KOS DEG (mens du leser en god bok?;)

