

Nugattitrøfler med karamellisert hasselnøtt og melkesjokoladetrekk



I denne himmelske konfektbiten får du alt du ønsker deg. I allefall hvis du drømmer om mørk og fløyelsmyk sjokoladeganache med et hint av nugatti, karamellisert hel hasselnøtt (med ørlite havsalt) og melkesjokoladetrekk med litt ristede hasselnøtter. Jeg bare nevner det.

Drømmetrøfler:

(ca 20-22stk avhengig av størrelse)

75 ml kremfløte

150 g 70% sjokolade, hakket

2 rause ss nugatti

22 hele hasselnøtter, pluss evt noen ekstra til strø

30 g sukker

2 ss vann

litt havsalt, kan sløyfes

ca 150 g melkesjokolade

1 ss solsikkeolje

evt ca 50 g mørk sjokolade til å pynte med

Hakk sjokoladen og legg den i en bolle. Varm fløten til den så vidt når kokepunktet og hell den over sjokoladen. La stå et lite minutt. Rør så i sjokoladeblandingen til all sjokoladen har smeltet og du har en blank og fin sjokoladeganache. Rør inn nugatti. Dekk bollen og sett i kjøleskapet til den er stiv ca 1-2 timer.

Sett ovnen på 200 grader. Legg hasselnøttene på et stekebrett dekket med bakepapir og rist dem i ovnen i ca 10-12 minutter. Ha over på et rent kjøkkenhåndkle og gni av mesteparten av skallet.

Dekk et stekebrett med folie. Ha sukker og vann i en liten kjele og la småkoke til blandingen skifter farge. Den skal være gylden men ikke brent. Ha i de 22 hele nøttene og rør til alle nøtter er dekket av karamell. Hell over på stekebrettet. Strø over litt havsalt. Avkjøl.

Bruk en teskje til å skrape ut små kuler av sjokoladeganachen og press inn de karamelliserte nøttene, en i hver kule. Jeg pleier å bruke fingrene til å forme de litt også. (JA, det blir litt klissete. MEN det er verdt det). Kulene vil se litt rustikke ut, men det blir bare fint. Legg kulene på et lite

brett som du setter inn i fryseren.

Kok opp en kjele med litt vann. Sørg for at du har en skål (den må tåle varme) som passer oppå kjelen uten at den når ned til vannet. Ha sjokoladen i skålen og rør om av og til helt til den smelter. Rør inn olje.

Ta sjokoladekulene ut av fryseren og finn frem feks et grillspyd. Med spydet dypper du en og en trøffel i den smeltede sjokoladen før du legger det på et brett dekket med bakepapir. Fortsett slik til alle er ferdige. Avkjøl trøflene til sjokoladen er stivnet (det går fort fordi de er frosne fra før). Smelt den mørke sjokoladen og ha i en brødpose. Klipp et lite hull i et hjørne av posen og pynt kulene med striper av mørk sjokolade. Strø evt over hakkede hasselnøtter. Oppbevar kaldt i en tett boks. KOS DEG!



Mini suksessterte med sjokoladetrekk (eller Sarah Bernard med gul krem..)



[Sarah Bernard](#) er et fast innslag i våre juletradisjoner og jeg vil i all beskjedenhet si at jeg lager de beste. Men i tillegg til den klassiske varianten har jeg i år testet en ny vri hvor sjokoladefyll er byttet ut med gult suksesstertekrem. Og nykommeren ble ikke noe mindre populær, for å si det sånn. ☐

Du trenger:

(ca 20 stk)

Bunnene:

200 g mandler

150 g melis

2 eggehviter

Kremen:

4 eggeplommer

125 g sukker

1 vaniljestang evt 1 ts vaniljesukker med ekte vanilje

1 dl kremfløte

125 g mykt meierismør i terninger

Topping:

300 g mørk sjokolade, hakket

2 ss solsikkeolje

Sett ovnen på 200 grader. **Mal mandler med mandelkvern, dette er viktig!** Jeg har prøvd med foodprosessor og fikk ikke like bra resultat. Skill eggehvite og plomme, vær meget nøye med at det ikke kommer noe plomme i hviten. Bruk også helt rene og tørre boller/redskaper. Pisk eggehviter stive, tilsett gradvis melisen. Vend til slutt inn malte mandler. Form små topper som du legger på et bakepapirkledd stekebrett. Trykk de litt ned, så de ikke er så høye. Stek midt i ovnen i ca 10 minutter. De skal være lys gyldne. Avkjøl på rist.

Slik lager du kremen:

Finn frem en tykkbunnet kjele. Splitt vaniljestang i to på langs og skrap ut frøene. Ha frø og vaniljestang i kjelen

sammen med fløte, sukker og eggeplommer. Sett på middels varme og rør konstant til blandingen tykner. Det tar litt tid, men det er verdt det! La kremen avkjøle til romtemperatur. Ha over i en bolle sammen med smøret og pisk med en elektrisk visp til du har en luftig krem, det går raskt. Ha kremen i en pose som du klipper et lite hull i i hjørnet evt en sprøytepose og sett små topper på mandelbunnene. Når alle er klare, setter du dem i fryseren i minst 30 minutter, men helst en time.

Smelt sjokolade over vannbad eller i mikro og bland inn olje. Ha sjokolade i en kopp eller liten bolle og dypp mandelbunnene med kremtoppene i sjokoladen. Fortsett til alle er dekket av sjokolade. Sett kaldt til de er stivnet og oppbevar kjølig i tett boks. KOS DEG.

Oppskriften fant jeg på den fine bloggen [Kvardagsmat](#).



Verdens beste waldorfsalat!



Er du på jakt etter den perfekte waldorfsalat? Look no further! Denne oppskriften har fulgt min familie i en årrekke og den leverer ALLTID. Og hver gang jeg lager den tenker jeg: *Fy flate så enkelt og godt! Hvorfor lager jeg ikke dette oftere?*

En perfekt blanding av smaker og konsistens. Litt søtt, litt syrlig, litt bittert og litt salt. Har fortsatt litt igjen i kjøleskapet som jeg skal kose meg med i kveld og vet du hva? Jeg deler ikke med noen så du får lage din egen! ☐

Waldorfvinneren:

3 epler

3 ananasringer, i små biter
3 stilker stang selleri, i tynne skiver
100 gram druer, delt i to

1 dl valnøtter

1,5 dl majones

1,5 dl pisket kremfløte

litt sitrønsaft

2 ts sukker

Ha skårne frukt, grønnsaker og nøtter i en bolle og bland sammen. Pisk fløten med sukker, men ikke stivpisk den. Ha i majones og pisk til alt så vidt er blandet. Smak til med sitrønsaft, ca 3-4 ts. Ha kremblandingen over i bollen med frukt og grønnsaker og bland alt. Sett kjølig til servering. SPIS.



Bollefrua og suppa med den skumle ingrediensen



Men, altså, det er greit. Jeg kan like gjerne innrømme det: jeg har visse matfobier. Det er liksom noen ting som ikke finner veien til min kjøkkenbenk og gresskar har tidligere vært en av dem. Det vil si, vi har skåret ut gresskar til Halloween, men der gikk altså grensen. Inntil nå. Saken er at jeg nylig fikk servert denne nydelige suppen hos min gode venninne, Ingjerd, og jeg ble umiddelbart omvendt. For en fyldig og mildt krydret smak! Og sannsynligvis verdens enkleste rett å tilberede. Super å servere som varm lunsj, middag eller kveldsmat. Så, folkens. Ikke nøl. Stol på Bollefrua og gå på flaskegresskar-jakt! (Jeg fant min hos

tyrkern på hjørnet). Og av gresskarbiten du ikke bruker lager du SINNSYKT gode muffins. Oppskrift kommer snart på en blogg nær deg. ☐

Du trenger:

(Nok til tre-fire)

600 g flaskegresskar i biter

2 ss olivenolje

1 rødløk, grovt hakket

2 hvitløksbåter, hakket

1 rød chili, hakket/i skiver

1 ts malt koriander

ca 7-8 dl vann (avhengig av hvor tykk suppe du vil ha. Lurt å heller spe med mer vann om der viser seg at den blir for tykk)

1 stor hønsebuljongterning

salt og nykvernet pepper (smak til)

litt sitronsaft evt litt sitronolje (smak til)

spekeskinke, creme fraiche og godt brød til servering

Fres løk, hvitløk og chili i olje i en tykkbunnet gryte (jeg brukte jerngryte) i noen minutter til det mykner litt. Tilsett gresskar i biter og stek noen minutter til. Hell over vann, buljong og koriander og kok under lokk til gresskaret er mørt, ca 20 minutter. Kjør glatt med stavmikser og smak til med salt, pepper og litt sitron. Serveres med ønsket tilbehør.

SPIS.

Biff bourguignon (verdens beste gryterett)



Har du planlagt neste søndagsmiddag allerede? Hva enn du har på gang så foreslår jeg at du dropper det til fordel for denne franske forførreren. Åh nei, du! Ikke la deg lure av de trauste ingrediensene og den enkle fremgangsmåten! Dette er festmat og smakseleganse forkledd i en rustikk og frynsete frakk. Server dette på nyttårsaftnen og du vil høste både ros og kos langt inn i det nye året. Og, du? Lag nok! Dette smaker ENDA bedre

dagen derpå, rett ut av gryta med skje. Jeg bare nevner det.

Du trenger:

(Til ca 4 personer)

1 kg storfekjøtt, jeg brukte entrecôte, skåret i biter på ca 4x4 cm

1 stor kjøtt buljongterning

3 fedd hvitløk

1 ss provencekrydder

3 laurbærblad

10 sorte pepperkorn

4 ss tomatpuré

1 boks hermetiske tomater

150 g skogsbacon eller annet bacon, strimlet

1 stor rødløk, i båter (du kan også bruke 10-12 sjalottløk)

2 store gulrøtter, i tykke skiver

ca 0,5 sellerirot, i terninger

2 dl god rødvin (gjerne fra Burgund)

1 ss soyasaus

litt salt

hakket bladpersille evt basilikum, til pynt (kan sløyfes)

Potetmos, ris eller kokte poteter til servering.

Finne frem en jerngryte og en god stekepanne. Brun kjøttet, i omganger, i stekepannen og ha over i jerngryten. Ha litt vann i stekepannen og kok opp slik at du får med all kraften og

smaken og hell det over i gryten. Tilsett så tomat, laurbær, pepper, hvitløk, krydder, buljongterning og tomatpuré og rør raskt rundt. Kok opp og sett på lokket. Skru ned varmen og la småkoke/syde i ca en time. I mellomtiden gjør du klar grønnsaker og bacon. Stek først bacon i stekepannen og tilsett etterhvert grønnsakene. La alt kose seg og få litt glans i pannen (ca fem minutter fra du tilsetter grønnsakene) Når timen har gått har du bacon og grønnsaker i gryten med kjøttblandingen sammen med vin og soyasaus. Rør rundt, kok opp igjen og legg på lokket. Dette skal nå småkoke på lav varme i minst en time til, den blir i grunnen bare bedre og bedre av å stå. Smak før du evt tilsetter mer salt. Server med potet eller ris. Spis!



**Verdens beste brente mandler!
(Med havsalt)**



Det er faktisk sant! Jeg overdriver ikke. Bedre brente mandler skal du lete lenge etter. Nydelig karamellisert smak og ikke masse overflødig brent sukker som du knekker tennene på. Det lille innslaget av kanel og vanilje er ikke overdøvende, men gir en rund og god smak. Havsaltkicket er selvsagt valgfritt, men balanserer det søte helt perfekt. Jeg klarte ikke å slutte å momse på disse, helt hekta. Også så fine julegaver de blir! Så sant de ikke blir spist opp først, da.

Jeg lager for øvrig en litt liten porsjon, for da har jeg bedre kontroll på prosessen. Det går også mye raskere å smelte sukkeret på den måten.

Du trenger:

250 g mandler

75 g sukker

0,25 dl vann

0,5 ts vaniljesukker

0,5 ts kanel

25 g smør

havsalt (kan sløyfes)

Sett ovnen på 200 grader. Legg mandlene på et stekebrett dekket med bakepapir og rist dem i ovnen i ca 10-12 minutter.

Dekk et stekebrett med aluminiumsfolie.

Ha sukker, vann, kanel og vanilje i en tykkbunnet litt vid kjele og kok opp. Småsyd på middels varme til sukkeret har smeltet og hell i nøttene. Rør rundt med en liten tresleiv eller lignende. Etter en liten stund vil sukkeret krystallisere seg igjen (fordi temperaturen synker i kjelen når mandlene kommer oppi). Fortsett å røre i mandlene helt til alt sukkeret er smeltet igjen. (Hos meg tok det 10-15

minutter). Når sukkeret er smeltet, rører du inn smøret. Det vil bruse og syde veldig, du kan evt dra kjelen av varmen når du gjør dette. Rør i et par minutter til og hell mandlene ut på stekebrettet med folie i et tynt lag så de ikke klumper seg sammen. Strø et tynt lag med havsalt over. Avkjøl og oppbevar i tett boks. KOS DEG.



CC34DCC0-7A03-4636-

BADBBB64415B1BBB-5AF40E16-2B64-4359-9065FA51AF581FFA

Superluftige Lussekatter

kanelbolle-



Det er snart Lucia eller “verdens beste unnskyldning for å proppe i seg luftig og deilig gjærbakst”. I vår familie er det én (vel, egentlig flere) som absolutt foretrekker kanelnurrer fremfor vanlige boller. Så i år har jeg laget en luksus variant, en skikkelig Rolls Roys Lussekatt (eller burde jeg si Lamborghini?) som jeg tror vil slå an på Lucia. Og hvis ikke? Samma det. Mer på meg! ☐

Du trenger:

(12 stk)

3 dl h-melk

en klype safran

75 gram mykt meierismør i terninger

100 g sukker

600 g siktet hvetemel

7 gram tørrgjær (evt 25 g fersk gjær)

1 egg

mykt smør til fyllet, kanel, sukker

1 egg+1 ss melk til pensling

24 rosiner til pynt (evt perlesukker)

Støt safranen i morter og ha melken i en gryte. Tilsett safran i melken og varm opp til den er lunken. Ha så alle ingredienser i en eltebolle og kjør maskinen på lav hastighet i ca 10 minutter. Hev under plast i ca en time. Ha litt mel på benken og hell ut deigen. Kjevl deigen til et rektangel, smør et godt lag med smør og dryss over sukker og kanel. Brett deigen 1/3 mot midten på langsiden. Brett den andre halvdel over den du alt har brettet. Kjevle det nye rektangelet du nå får så den blir litt større. Skjær i 12 strimler på kortsiden. Trill/strekk hvert strimmel til lange pølser og snurr pølsen like langt inn fra hver side så du får en snirklete s. Legg de ferdig formede emnene på et bakepapirkledd stekebrett og etterhev i ca 30 minutter.

Sett ovnen på 220grader . Etter 30 minutter pisker du sammen egg og melk og pensler bollene. Pynt med rosiner og perlesukker. Deretter setter du inn brettet midt i ovnen og steker lussekattene i ca 10-12 minutter. De er ferdige når de er gyllenbrune og har en hul lyd når du banker på de. Avkjøl på rist og SPIS.



**Helt enkle biscotti, akkurat
som på kafé**



La meg introdusere deg for min nye bestevenn: Biscotti! En italiensk liten kjekkas som er godt selskap over en god kopp kaffe. Biscotti gleder også alle vertinner ved sitt nærvær, bare vent til neste gang du er invitert bort og trenger noe(n) å ta med. ☐

Mine beste biscotti:

(ca 30-40 stk)

3 egg

250 sukker

100 g hele mandler

100 g hele hasselnøtter

3 ss vaniljesukker

ca 0,5 ts salt

finrevet skall av en økologisk sitron

400 g siktet hvetemel

1,5 ts bakepulver

Sett ovnen på 175 grader. Kle et stekebrett med bakepapir.

Rist nøttene i ovnen i 10-15 minutter og legg dem i et rent kjøkkenhåndkle. Gni skallet av hasselnøttene og la avkjøle.

Pisk egg og sukker til luftig eggedosis. Rør sammen mel, bakepulver, salt, vaniljesukker og sitronskall i en separat bolle. Rør alt det tørre med eggedosisen til en fast deig og elt tilslutt inn de hele nøttene. Ha evt ørlite mel på benken. Del deigen i tre og trill 3 lange pølser, så lange som stekebrettet er langt. Legg pølsene på brettet og stek midt i ovnen i ca 35 minutter. Ta ut og skjær i skiver på skrå (ca

1,5 cm tykke) mens pølsene fortsatt er varme. Legg skivene over på brettet og etterstek dem ca 3 minutter på hver side. De skal være helt tørre. Avkjøl og oppbevar i tett boks. Kos deg.

