

Mormors bakepulverkringle

beste



Det er sommer, det er ferie og jeg forsøker å leve enkelt. Du vet. Jeg gjør ikke mer enn jeg må. Jeg er slapp på grensesetting, isspising og tar ingen unødvendige konflikter. Jeg prøver å leve i nuet og holder bekymringene på armlengdes avstand.

For det kommer tidsnok.

Alt hverdagsstyret, de stressfulle morgenene, matpakkene, julekortene jeg aldri får lagd, frosne bilvinduer jeg må skrape. Og de fire kiloene jeg burde gå ned.

Men alt det er lenge til. For én sommerdag er lang som et helt liv i juli. Og det livet skal være godt.

Så for all enkelhets skyld. Lag en bakepulverkringle! Denne nydelige kringlen smaker godt og det tar deg ikke mer enn ca 30 minutter fra du begynner til den er ferdig stekt.

Og barna elsker den akkurat like mye som jeg gjorde da mormor bakte den til meg som liten jente.

Du trenger:

125 g mykt smør

1 dl sukker

1 egg

1 dl melk

250 g siktet hvetemel

0,5 ts kardemomme

2 ts bakepulver

Til toppen:

1 egg, sammenvispet

perlesukker

Slik gjør du:

Sett ovnen på 200 grader.

Kle et stekebrett med bakepapir.

Pisk smør og sukker luftig og pisk så inn egget. Rør også inn melken. Tilsett så mel, bakepulver og kardemomme og bland deigen raskt sammen. Ha mel på kjøkkenbenken og hvelt deigen over på melet. Form deigen til en pølse og så en rustikk runding. Deigen er litt klissete, men med melet så går det greit. Sett over på stekebrettet. Pensle med egg og strø over perlesukker. Det er også godt med hakkede mandler (ca 12

mandler er nok).

Stek midt i ovnen i ca 20 minutter. Avkjøl på rist.

KOS DEG.



Syv tips til super sommermat!

Trenger du litt sommermatinspirasjon? Klikk på bildene for oppskrifter.

Tortellinisalat er fresht og sabla enkelt:



Denne tomatdressingen er verdens beste hamburgerdressing. Men smaker i grunnen godt til det meste av grillmat:



Fylt foccaciabrød er god sommermat:



Coleslaw er en soleklar favoritt!



Potetterrine er aldri feil:



Broccolislaw blir din nye favoritt:



Og dessert? Vi har jo alltid plass til kake! Og denne er enkel og veeeeldig god:



**En sommerdag hos Bollefrua
(en beretning i bilder)**



Det er kveld, det er stille, det er sommer. Jeg har stjålet litt tid for meg selv, lagt meg i sengen med kaffe, mens veslejentene mi sover.



Fra stua hører jeg dempet skravling fra gutta som spiller spill og lyden av mannen som jekker seg en øl. En typisk sommerdag på hytta nærmer seg slutten.

Akkurat som været vi har hatt, er den skiftende. Litt krangel, litt kos, litt kjefting, litt ros. Vi er ikke en perfekt familie, men vi har det ganske fint, av og til.



Dagen starter alltid på samme måte: kaffe og havrekjeks med brunost. Jeg er et monster før kaffe. Eller MOMster, som mannen min kaller meg. ☐



Morratryne

Etter det pleier ettåringen min og jeg å plukke bringebær. Så

får jeg litt fred mens hun tyller dem i seg. ☐





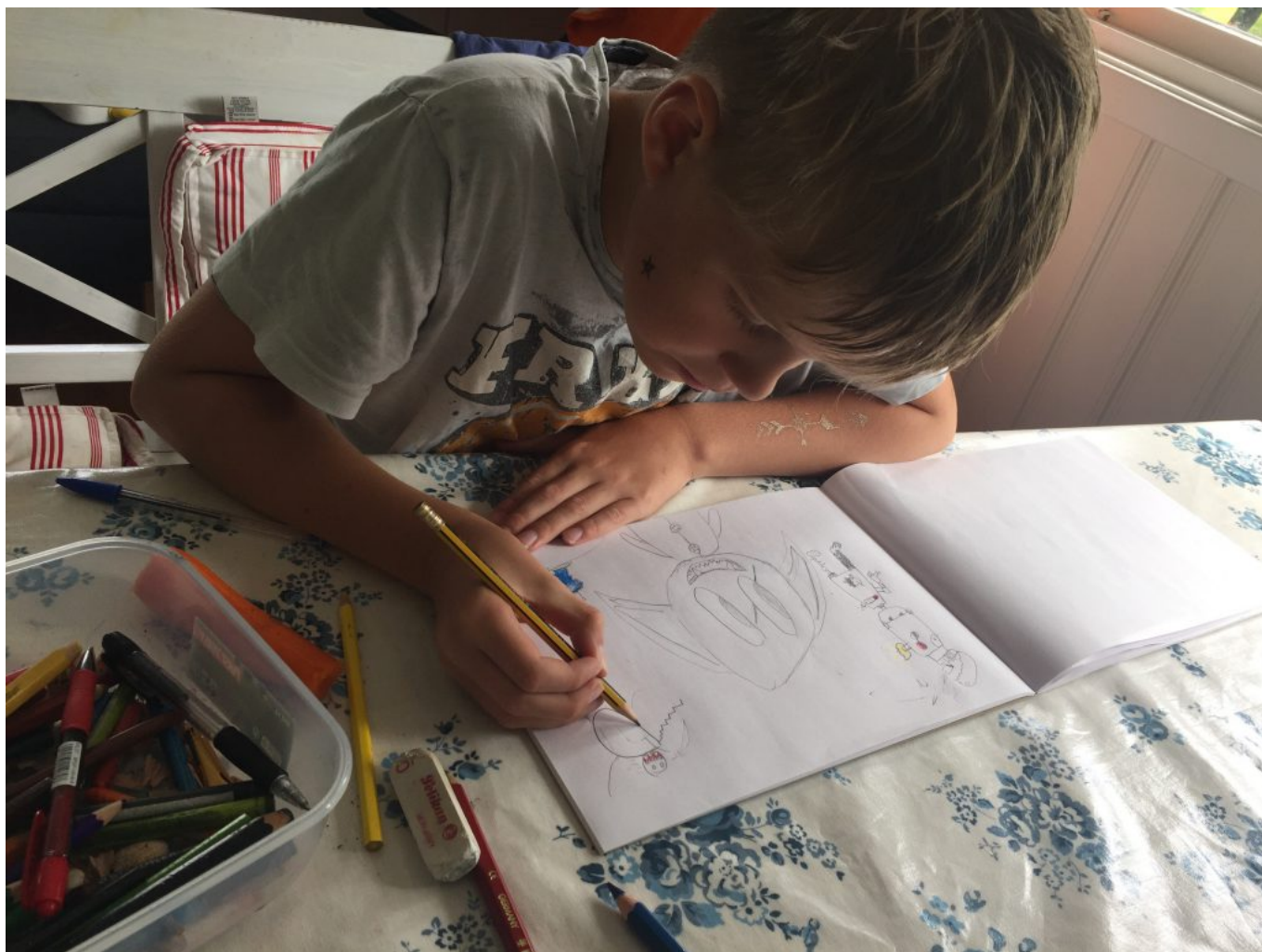
Resten av dagen forsvinner bare opp i alt og ingenting. Litt baking? Litt båtkjøring? Litt bading? Litt tegning? Litt iPad? Litt bok? Male litt hyttevegger?











Og kveldene. De fløyelsmyke kveldene.

Med magisk lys og blikkstilte vann.

Med mild lukt av sjø, solkrem og sommer.

Det er dem jeg sparer på.

Når vinteren kommer.



Så enkelt lager du sprø smuldrepai!



Det er mandag, det er tirsdag, det er onsdag, jeg vet ikke. Det er ikke så viktig. Det er ferie. Sommerdagene renner som en lang, rolig elv med kun enkelte innslag av litt sure miner og dårlig stemning. Familien er i vater.

Ingen planer. Ingen matpakker. Ingen biler. Ingen avtaler. Ingen lekser. Ingen stressemorgener. Ingen ukeshandling. Ingen vekkeklokke. (Unntatt babyen vår). Ingenting vi må. Eller bør. Eller skal. Bare det vi vil. Hvis vi vil.

Og det vi vil er å spise smuldrepai!

Du trenger:

ca 12 stilker rabarbra eller tilsvarende mengde feks epler, skrelt og i biter

2 nektariner, i biter

ca 10 jordbær, i biter

evt 2-3 ss sukker å strø over frukten

1 ts kanel

3 dl sukker

1,5 ss melk

1 ts bakepulver

3 dl siktet hvetemel

100 g kaldt smør, i terninger

Sett ovnen på 175 grader.

Smuldre smøret i melet med fingrene til det har en smulete konsistens. Ha i sukker, bakepulver og melk og bland alt til en jevn deig.

Ha frukten i en ildfastform og strø over kanel og litt sukker. Fordel paideigen jevnt utover frukten så den har ett ganske tett lokk.

Stek midt i ovnen i ca 30-35 minutter eller til paien har fått en gyllen sprø topp. Server lunken med feks vaniljeis eller creme fraiche.

KOS DEG.

PS. Takk for oppskriften, Camilla!

Saftig gulrotkake/rullekake med syrlig kremostglasur



Vet du hva? Det kan virke som om hjernen min har tatt ferie. Jeg kan overhode ikke komme på noe vettugt å si til deg, så da fatter jeg meg i korthet:

(Kanskje like greit? Det er da bare sommer en gang i året?)

Denne gulrotkaken er enkel å lage, den smaker supergodt og blir bare enda bedre av å stå et par dager i kjøleskapet.

Spis. Bak. Lev. Og alt det der.

Du trenger:

Til kaken:

2 egg

1,5 dl strøsukker

1 dl finrevet gulrot (ca 1 stor gulrot)

1,5 dl siktet hvetemel

1 ts bakepulver

0,5 ts kardemomme

0,5 ts kanel

0,25 ts muskat

2 ss olivenolje

Til glasuren:

50 g mykt smør

50 g Philadelphia kremost

2 dl melis

2-3 ss sitrønsaft

1 eggeplomme

Slik gjør du:

Sett ovnen på 225 grader.

Kle en liten langpanne (30x40cm) med bakepapir.

Pisk egg og sukker luftig og rør inn revet gulrot. Bland sammen krydder, mel og bakepulver og rør inn det tørre i eggeblandingen. Bland inn olje.

Fordel røren i et tynt lag i langpannen og stek midt i ovnen i 5 minutter. Ta ut kaken og strø over litt sukker før du dekker kaken med et nytt bakepapir og legger en rist oppå der igjen. Hvelv kaken over på risten/det nye bakepapiret og trekk forsiktig av det første bakepapiret. La avkjøle.

Slik lager du glasuren:

Ha melis, smør og kremost i en bolle og pisk godt sammen. Smak deg frem med sitronsaft. Rør til slutt inn eggeplommen.

Bre glasuren ut over den kalde kaken og rull forsiktig kaken sammen fra langsiden. Sikt over litt melis, skjær i passe store skiver og KOS DEG.



**Én enkel hjemmelaget is-tre
smaker, Strømstad mat -**

tusenvis av smaker

ANNONSE



Vet du hva? I skrivende stund regner det. En etterlengtet norsk sommerdag til disposisjon, og det bøtter ned. Alle vet det. Likevel. Regnværsdagene kommer i juli og folk river seg i håret. Hva skal vi gjøre nå? Hva kan vi finne på? Frustrasjonen stiger! Stemningen synker! Hvem kan redde oss nå?

Bare rop på hu Bollefrua, hu Bollefrua vet råd.

To gode råd, faktisk!

1. Lag hjemmelaget is.
2. Dra på handletur til [Strømstad Mat](#).



(Ikke nødvendigvis i den rekkefølgen).

Jeg har nemlig gjort begge deler. Handlet masse digg og billig isstøsj, fløte, kondensert melk, vaniljestenger og mye annet godt.



59⁹⁰ Kolásás 22⁹⁵ Lákrósás 24⁹⁵ Chokolásás 22⁹⁵ Nougatás 24⁹⁵ BULCHE DE



29⁹⁵ HALLONSÁS 25⁰⁰ HARD TOPPING 33⁹⁵ HARD TOPPING 33⁹⁵ 24⁹⁵



39⁹⁰ 39⁹⁰ 39⁹⁰ 39⁹⁰



11⁹⁵ 14⁹⁵ 25⁹⁵ 14⁹⁵ 19⁹⁵ 14⁹⁵ 39⁹⁵



MARÄNGER 25⁰⁰ 42⁹⁵ 31⁹⁵





Og etterpå laget jeg en veldig god og veldig enkel iskrem UTEN iskremmaskin.

Med tre nydelige smaker. "Tress-is", husker du den? Sjokolade, vanilje og jordbær!



Men jordbærene jeg brukte, var norske. For, hallo?! Om det meste annet er bedre og billigere på [Strømstad mat](#), så er det ingenting som slår norske jordbær. ☐



Du trenger:

Til basen:

6 dl kremfløte

1 boks søtet kondensert melk

Til vaniljeisen:

frø av 0,5 vaniljestang

Til sjokoladeisen:

1 ss kakaopulver

Til jordbærisen:

5-6 jordbær

noen dråper rød konditorfarge

Slik gjør du:

Begynn med å mose jordbærene med en stavmikser og sil jordbærsauseren. Sett til side.

Skap ut frøene fra vaniljestangen, sett til side.

Ha den kondenserte melken i en bolle. I en annen bolle visper du kremen til den den er halvstiv: Kremen former seg etter vispen og renner ikke av fra skjeen om du løfter den.

Vend kremen forsiktig inn i den kondenserte melken og fordel blandingen likt i tre skåler. Tilsett vanilefrø i en og rør forsiktig, tilsett jordbærsauser og konditorfarge i en annen og i den tredje en spiseskje kakao. Iskremrøren er litt rennende, men blir fin når den fryses.

Ha i egnede oppbevaringsbokser med tett lokk, feks gamle iskrembokser, og sett i fryseren i minimum seks timer. Server med det tilbehøret du liker best og KOS DEG.



Når Bollefrua blir førti



Når jeg blir førti er jeg gammel.

Når jeg blir førti er jeg voksen.

Når jeg blir førti har jeg hus og hage og mann og barn.

Og en hund.

Når jeg blir førti har jeg en fet jobb, eller kanskje er jeg en kjent skuespiller eller forfatter. Og aller helst har jeg reddet verden når jeg er førti.

Når jeg er førti har jeg et rikt sosialt liv med mange fasjonable og interresante venner. Jeg lager alltid velkomponerte og ernæringsmessig korrekte middager og jeg har det rent og ryddig i huset mitt. Hagen min er velstelt når jeg

er førti.

Jeg oppfører meg alltid behersket når jeg blir førti, jeg er en god mor som aldri er sint eller stresset. Dessuten er jeg en festlig og omgjengelig kone, som aldri går i joggebukse og alltid er nyfrisert på håret. Samtidig er jeg ikke så opptatt av kropp, vekt eller utseende.

Som førtiåring bryr jeg meg ikke om hva andre folk synes, det er ikke så viktig for meg å bli likt og jeg skyr aldri unna konflikter. Når jeg er førti er jeg aldri redd, og veldig sjelden trist eller motløs, og jeg bekymrer meg ikke så mye når jeg har blitt førti.

Jeg er tross alt voksen.

Jeg er reflektert, jeg tenker før jeg snakker og jeg ser ikke så mye på TV når jeg er førr. For jeg er ansvarlig og bruker tiden min på gjennomtenkte og viktige ting. Og ikke minst elsker jeg å være førti når jeg er førti og tenker over hodet ikke over at jeg blir eldre eller at tiden går for fort.

Når jeg er førti.

Nobody grows up.

Everybody just grows older.

