

Luftige hamburgerbrød



I kveld får du oppskriften på enkle, luftige hamburgerbrød som selvfølgelig også er like gode med pålegg. Hiv de du ikke spiser i fryseren. ☐

Du trenger:

(ca 15 stk)

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

3,5 dl lunkent vann

500 g siktet hvetemel

2 ss olivenolje

1 ts salt

evt pisket egg/melk til pensling

evt sesamfrø til topping

Slik gjør du:

Løs gjæren opp i vannet i en eltebolle. Tilsett så mel, salt og olje og elt deigen i ca 10 minutter. Sett til heving under plast til dobbel størrelse (40-60 minutter). Deigen skal være ganske fuktig.

Del deigen i ganske små emner (15 stk), med mindre du ønsker veldig store hamburgerbrød, og form til runde boller. Legg dem på et stekebrett kledd med bakepapir og trykk dem litt flate.

Sett ovnen på 225 grader

Etterhev under plast i ca 30 min eller til dobbel størrelse før du evt pensler dem og strør over frø.

Stek midt i ovnen i ca 12 minutter eller til de er gylne og har en hul lyd når du banker på dem. Avkjøl på rist.

Kos deg.



**Blåbærmuffins med hvit
sjokolade og kokos**



Det er søndag. Det er så stille i huset at jeg kan høre snøen falle utenfor. Det kalde vinterlyset fyller stua og jeg tenker på at det er en tid for alt. En tid for november og tussemørke, men det betyr jo også at det blir en tid for vår. Kanskje er det fordi jeg har blitt gammel at jeg finner slik trøst i årets (og livets) syklus. Vi må ha det litt grått og kaldt, før vi kan få barbeint og svaberg, litt kjedelig og surmuling før vi kan ha fri og gå på kafe, litt hverdag før helg og litt grovbrød før muffins. Hvis du skjønner hva jeg mener. ☐

Du trenger:

(ca 10 store muffins)

250 g hvetemel

2 ts bakepulver

150 g sukker

2 store egg

1 ts vaniljesukker

1 dl melk

150 smeltet meierismør

100 g frosne blåbær

75 g hakket hvit sjokolade

revet kokos/kokosmasse til topping

Slik gjør du:

Sett ovnen på 190 grader.

Sikt sammen mel, bakepulver og vaniljesukker i en bolle.

Pisk egg og sukker til luftig eggedosis i en annen bolle. Smelt smør og rør melken inn i smøret. Pisk smørblandingen raskt inn i eggedosisen. Vend melblandingen inn i det våte og rør tilslutt inn sjokolade og blåbær. Fordel røren i store muffinsformer. Strø litt kokos på hver muffins før du steker dem i 20-25 minutter midt i ovnen. (NB. Ikke dropp kokosen, den funker så sabla bra i disse muffinsene!) Muffinsene er ferdige når de har en gyllen farge og det ikke sitter igjen kakerøre på en trepinne (feks tannpirker) når du stikker den inn i muffinsen.

KOS DEG.



Oppskriften har jeg fra Lise Finckenhagen.

Verdens beste scones!



Det var den høsten.

Den høsten da vi flytta. Og barna endelig fikk en trampoline.

Den høsten Jens begynte å ha mellomrom mellom ordene når han skrev og Iben begynte i barnehage.

Den høsten Samuel lærte å tegne med skygge og jeg oppdaget at det finnes et verdig liv etter førti.

Den høsten jeg plantet blomsterløk i min egen hage og begynte å glede meg til våren i samme stund.

Det var den høsten da vinteren kom så himla tidlig. Det falt snø på Halloween-gresskarene og Amerika valgte Trump som

president.

Denne høsten vil jeg huske. Som travel. Som slitsom. Som søvnløs. Som lykkelig. Som livet.

Og som den høsten jeg fant oppskriften på verdens beste scones.

Du trenger:

(ca 15 stk)

450 g siktet hvetemel + 50 g til utbaking

80 g sukker

80 g mykt smør

5 ts bakepulver

2 egg

ca 2,5 dl melk

sammensvispet egg til pensling

Slik gjør du:

Sett ovnen på 225 grader.

Kle et stekebrett med bakepapir.

Ha mel og smør i en bolle og rør med feks en tresleiv til alt har en smulete konsistens. Tilsett sukker, egg og bakepulver og bland sammen igjen. Ha så i melken og rør til en ganske klissete deig.

Mål opp 50 g mel og ha mesteparten på benken. Hell deigen på melet og topp med resten av melet. Brett deigen halvveis og snu den 90 grader. Brett igjen og snu igjen. Gjenta dette noen ganger til det meste av melet er arbeidet inn i deigen. (Men ikke overarbeid deigen). Denne metoden gir veldig luftige

scones!

Klem/klapp deigen utover til den er ca 2,5 cm tykk. Stikk ut rundinger med et lite glass eller hjerter med en pepperkakeform. Klem deigrestene sammen igjen og stikk ut til det ikke er mer deig igjen. Legg på stekebrettet. Pensle med egg.

Stek midt i ovnen i ca 12-15 minutter. Avkjøl på rist.

Kos deg.



Oppskriften er fra Paul Hollywood.

“Blondies”-kake med kvikk-lunsj, smørbukk og havsalt



Vinteren har kommet til Oslo. Og til det lille, røde huset vårt. Vi har gjort som vi alltid gjør. Bare hundre ganger verre fordi vi akkurat har flyttet: Hvor er votter? (*Aner ikke. Var det ikke du som pakket dem?*) Hvor er vinterdress? Har vi vintersko som passer? (*Nei, selvfølgelig har vi ikke det*) Hvor er posene med aprikosene? (*Hæ?!*) Jeg er sikker på vi hadde dem i fjor.

Så da ble det tre barn og svett mamma på kjøpesenter i går. Og mens velkledde og varme barn leker ute etterpå, kan mor smugspise kanongod kake inne. Ikke nødvendigvis fordi hun har fortjent det. Men fordi den smaker så sabla digg. ☐

Du trenger:

3 dl brunt sukker

2 dl hvitt sukker

115 g mykt meierismør

2 egg

1 ss vaniljeekstrakt

1 ts bakepulver

0,25 ts salt

5 dl siktet hvetemel

3 kvikklunsj med mørk sjokolade, grovt hakket

1 pose smørbukk-kuler

Maldon havsalt til toppen

Slik gjør du:

Sett ovnen på 175 grader. Kle en kakeform på 25×25 cm (eller tilsvarende) med bakepapir.

Pisk smør og sukker luftig. Tilsett ett og ett egg og bland godt etter hvert egg. Rør så inn vaniljeekstrakten. Finn frem en annen bolle og ha i mel, bakepulver og salt. Bland raskt.

Ha det tørre i smørblendingen og rør sammen. Vend til slutt inn kvikklunsjbitene. Ha kakerøren i formen og strø smørbukk-kulene utover. Press dem litt ned i deigen. Avslutt med å drysse over havsalt.

Stek midt i ovnen i ca 27-28 minutter. La kaken avkjøle i formen før du skjærer i den.

KOS DEG.



**Sunt og sukkerfritt bananbrød
(med Natreen)**



ANNONSE

Det er november. Jeg kjenner mange som ikke liker november, de sier den er grå og trist og kjedelig. Men det synes ikke denne frua! Jeg liker november. Denne litt unnselige måneden fyller jeg med stearinlys, blomster, gode venner, friske kveldsturer og så velter jeg meg i nedtellingen til jul. Dessuten er det ikke slik at alt som SER litt kjedelig ut faktisk ER kjedelig. La oss bare ta dette bananbrødet. Kanskje ikke så elegant akkurat, men det SMAKER utrolig godt! Dessuten kan du verken se eller smake at det er både sukkerfritt, sunt og grovt. Helt legitimt å kose seg hele november med bananbrød bakt med [Natreen!](#) ☐

Du trenger:

(Ett brød)

4 godt modne bananer

2 egg

1 dl olivenolje

0,5 dl kefir

frøene fra 1 vaniljestang

1 ts kanel

1 ts bakepulver

1 ts natron

1 klype salt

4 ss [Natreen](#) strø

2,5 dl siktet speltmel

2,5 dl sammalt speltmel

1 dl valnøtter, hakket



Slik gjør du:

Sett ovnen på 160 grader.

Smør og kle så en brødform som rommer 1,5 liter med bakepapir. Min er ca 11x22 cm i bunnen.

Mos bananer godt med en gaffel og rør inn eggene. Tilsett vaniljefrø, olje og kefir og bland sammen.

Sikt melet i en bolle, ta med det grove fra melet som blir igjen i silen og tipp det oppi melet. Ha natron, Natreen, bakepulver, valnøtter, salt og kanel i melet og tilsett alt i bananblandingen. Rør til alt er blandet.

Hell røra i brødformen og jevn ut toppen med en slikkepott.

Stek midt i ovnen i ca 55 minutter. Bananbrødet er ferdig når det er gyllent og har en hul lyd når du banker på det. La hvile fem minutter i formen før du forsiktig hvelver brødet over på rist. (Tips: Bruk bakepapiret til å løfte brødet ut av formen).

Avkjøl på rist.

Kos deg.



Enkle lakseruller



Vet du hva jeg plutselig har oppdaget? Det har jo jaggu blitt november! Så i kveld kjører jeg en myk oppvarming til selskapsseongen med disse enkle lakserullene som både kan brukes som apertif, fingermat eller til og med forrett. Men vet du hva jeg også har oppdaget i kveld? De er jaggu gode som kveldsmat og. ☐

Du trenger:

(ca 16 stk)

2 ss snøfrisk

1 ss creme fraiche

1 håndfull dill, finhakket

saft av ca 0,5 sitron (smak deg frem)

2-3 ss kapers
2 håndfuller rucola
150 g røkelaks i skiver
2 lefser

Slik gjør du:

Rør sammen snøfrisk, dill og creme fraiche og smak til med sitron.

Fordel blandingen på lefsene og smør utover. Legg på laks, rucola og kapers og rull tett sammen.

Skjær hver rull i åtte biter. Skjær først på skrå, så rett, så på skrå, så rett osv. På denne måten kan de stå rett opp på fatet og se fine ut. □

Kos deg.

