

Resteomelett med squash, pølse og potet (når du befinner deg på depresjonens rand)



Noen dager (ganske ofte) åpnet jeg klesskapet mitt og tenker:

“Jeg har ingenting å ha på meg”.

Merkelig nok er det også disse dagene jeg åpner kjøleskapet mitt og tenker:

“Jeg har ingenting (godt) å spise.”

Likevel. Når man er rammet av slik dobbelt tungsinns er det nettopp en næringsrik frokost som gjelder for å komme seg opp av fordervelsens grav.

Men har du egg, har du alt. Om du har løk og pølse i tillegg, kan ting bare gå oppover. Og finner du ost, ja da blir livet verdt å leve igjen.

Jeg bare nevner det.

(Fordi resteomelett er fett.)

Du trenger:

(nok til to)

1 kokt potet, i små terninger

1 grillpølse, i små terninger

ca 1/5 squash, i små terninger

3 egg, lett sammenvispet

2 ss mais

1/8 løk, finhakket

4 cherrytomater, delt i to

ca 1 dl revet ost

salt og pepper

1 ss bremyk, til steking

Slik gjør du:

Smelt smør i en (non-stick) stekepanne og tilsett løk og squash. La putre på medium varme i noen minutter før du tilsetter pølse og potet. Stek videre mens du rører innimellom i ca to-tre minutter til. ha så i mais og fordel tomater (med snittsiden opp) rundt i pannen. Hell over pisket egg slik at det fordeles jevnt utover (du kan evt svinge litt på

stekepannen, slik at du får egg over alt). Fordel osten på toppen og legg over et lokk. La hele herligheten kose seg under lokk til eggene har satt seg og osten er smeltet (det tar noen små minutter).

Kos deg.



Saftig jaffakake



I kveld slår jeg et slag for de små tingene. Ting som er (nesten) gratis og som gjør livet (mitt) verdt å leve:

- at det endelig er lyst når jeg leverer og henter i barnehagen
- fuglesang
- solen som varmer i husveggen
- boken jeg akkurat har begynt å lese
- lyden av smeltet snø som drypper fra taket
- den første kaffekoppen om morgenen
- en uventet klem (Jepp! Klem meg i vei)
- når snuppa plutselig sover en time lenger enn hun pleier
- et stykke lun jaffakake



For å lage den trenger du:

Til kaken:

140 g mykt meierismør

200 g siktet hvetemel

2 ts bakepulver

200 g sukker

3 store egg

6 ss melk

finrevet skall av 1 (økologisk) appelsin

Appelsinlake:

3 ss appelsinsaft (fra appelsinen du tok skallet fra)

50 g sukker

evt ca 50 g mørk sjokolade (til å ringle over), kan sløyfes

Slik gjør du:

Sett ovnen på 180 grader, over- og undervarme.

Kle en brød form (1,5 L) med bakepapir.

Ha alle ingrediensene i en bakebolle og pisk (jeg bruker elektrisk visp) til alt er godt blandet.

Tipp røren over i brødformen og glatt toppen ut med en slikkepott.

Stek midt i ovnen i ca 35-40 minutter, min var ferdig etter 37 minutter. Ta kaken ut og sett formen på en rist.

Mens kaken steker har du sukker og appelsinsaft i en liten gryte. Varm forsiktig opp til sukkeret løser seg opp.

Hell/fordel appelsinblandingen over toppen av kaken med en gang du tar den ut av ovnen.

La kaken avkjøle i formen i ca 10-15 minutter før du forsiktig løfter den ut og lar den avkjøle helt på rist.

Smelt sjokoladen og ringle over før servering.

KOS DEG.



Mine fem favoritter til morsdag og Valentines

God lørdag!

Her får du fem favoritter jeg hadde blitt superglad for på morsdagen og Valentines-dagen. Men dere, la oss være ærlige. Disse godbitene blir man glad for når som helst. ☐

[Perfekte amerikanske pannekaker](#)

[Luftige vaniljesnurrer i langpanne](#)

[Knallgod iskaffe mocca med kun tre enkle ingredienser!](#)

[After eight brownies](#)

[Marengsrullekake med sjokoladeganache og bringebær](#)
