

Luftige horn med ost og grillpølse



Det er søndag. Hvilket betyr at i morgen er det mandag. Og mandag betyr MATPAKKER. Som alenemor til tre er det mye som kan være kjipt og styrete i hverdagen, men matpakker er virkelig noe av det jeg synes er mest pes. Derfor elsker jeg å komme på ting jeg kan lage på forhånd og bare putte oppi en matboks når tiden er inne. Slik ble disse hornene til. Og de er gode og lette å lage!

Du trenger:

200 g hvetemel

150 g sammalt hvete, fin

150 g sammalt hvete, grov

1 ts sukker

1 ts salt

60 g smør

3 dl skummet melk eller lettmelk

1 pk gjær

8 grillpølser

8 skiver ost

Slik gjør du:

Smelt smøret, ha i melken og varm blandingen til den er ca 37 °C.

Bland smuldret gjær, sukker og salt i en bolle (jeg bruker kjøkkenmaskin) og tilsett melkeplandingen. Ha i mel og elt deigen til den er smidig og slipper bakebollen.

Dekk bakebollen med plast, og la deigen heve på et lunt sted i ca. 30 minutter.

Del deigen i to og kjevle hver del til tykke, runde leiver, ca 30 cm i diameter. Del hver leiv i 8 som om du skjærer opp en pizza.

Legg en skive ost og en halv grillpølse på hver "trekant". Rull hver del sammen fra ytterkant inn mot midten.

Form horn og legg dem på stekeplate med bakepapir. Dekk med plast, og etterhev dem på et lunt sted i ca 30 minutter.

Pensle med sammenvispet egg, og dryss sesamfrø over. Stek hornene midt i ovnen på 220 °C i ca 10 minutter. Avkjøl på rist.

Kos deg og ha en fin uke! ☐



**Seige sjokoladekjeks med mint
Daim**



Jeg ligger i en ball på sofaen. Jeg har pledd, jeg har te, jeg har stearinlys. Jeg hører på melankolsk musikk og leter etter trøst i teksten. Jeg er forelska. Skikkelig forelska. Sånn håret reiser seg i nakken, le ukontrollert, slutte å spise, slutte å sove, stirre på telefonen, stirre ut i luften, vente på alt og ingenting, falle i staver, forelska.

Og om du har vært skikkelig forelska før. Så vet du at there aint no cure for love. Men vi har alltid sjokoladekjeks. Og sjokoladekjeks, det skal man ikke kimse av.

Du trenger:

70 gram mykt meierismør

70 gram brunt sukker

55 gram hvitt sukker

1 egg

100 gram siktet hvetemel

25 g kakao

0,25 ts natron

1 ts bakepulver

0,25 ts salt

2 doble pakker Daim sjokolade med mint (vanlig Daim funker også)

50 gram store havregryn

Slik gjør du:

NB. Kjeksrøra har godt av å hvile minst en time i kjøleskapet og gjerne natten over.

Pisk smør og sukker til det har en kremet konsistens. Pisk så inn egget. Bland kjapt sammen mel, kakao, bakepulver, natron og salt og rør dette inn i sukkerblandingen. Hakk daimen og rør tilslutt sjokolade og havregryn inn i røra til alt er blandet. Sett inn i kjøleskap.

Ta ut røra og sett ovnen på 175 grader. Form kuler av deigen. Om du vil ha ganske lik størrelse på kjeksene, lar du de veie omtrent det samme, ca 55 gram.

Ha ca 6 kjeks på hvert stekebrett (de flyter ut) og stek midt i ovnen i ca 15 minutter. La kjeksene avkjøle et par minutter før du forsiktig flytter dem over på rist. Oppbevares i tett boks.

Kos deg.

(Inspirasjon til disse kjeksene fant jeg på denne fine bloggen: <http://thefoodfactory.dk>)



*«I gotta take a little time
A little time to think things over
I better read between the lines
In case I need it when I'm older
Now this mountain I must climb
Feels like a world upon my shoulders
Through the clouds I see love shine
It keeps me warm as life grows colder
In my life there's been heartache and pain
I don't know if I can face it again
Can't stop now, I've traveled so far*

To change this lonely life

I wanna know what love is

I want you to show me

I wanna feel what love is

I know you can show me»

<3

Sukkerfritt jordbærsyltetøy med rabarbra og vanilje

ANNONSE



For noen år siden hadde jeg en syltesperre. Jeg var sikker på at det var både vanskelig og styrete å lage, og oppbevare, syltetøy. Men sperrer er til for å overvinnes, så jeg gikk til den sikreste kilden jeg kjenner:

Mamma.

Og av henne lærte jeg hvor utrolig enkelt det er å lage syltetøy som kan fryses! Da slipper du å sterilisere glass, det er bare å fylle tomme rømmebeger eller lignende og proppe fryseren full med godsaker.

Dette deilige rabarbra- og jordbærsyltetøyet er laget med [Natreen](#) (og uten sukker) og passer perfekt for deg som vil kutte ned på, eller ikke kan spise sukker. Det er altså ikke nødvendig med hverken sukkersperre eller syltesperre heretter!

□



Du trenger:

800 gram jordbær (frosne går fint)

150 gram rabarbra (du kan bruke frossen, eller erstatt med feks blåbær eller bringebær)

1 vaniljestang

0,5 dl vann

1 ss sitronsaft

ca 2 dl [Natreen](#) strø

30 gram (0,5 pose) Certo frysepulver

Slik gjør du:

Rens jordbær og del dem i to. Fjern bladene fra rabarbraen, vask dem og del i skiver/terninger.

Ha jordbær og sitronsaft i en bolle, sett til side.

Snitt vaniljestangen i to og skrap ut frøene. Ha vaniljestang, vaniljefrø, rabarbra og vann i en liten kjele og la småputre i ca 10 minutter til rabarbraen er mør. La avkjøle. (NB. Om du ikke får tak i rabarbra, kan du erstatte den med feks blåbær eller bringebær. Men det er da ikke nødvendig å koke dem. Sleng dem bare rett oppi med jordbærene og la vaniljestangen og frøene trekke oppi der en stund).

Når rabarbraen er kald kan du ta ut vaniljestangen og ha rabarbraen over i jordbærene. Bruk en sleiv eller lignende til å knuse bærene litt, og røre alt godt sammen.

Ha [Natreen](#) og Certo i en liten bolle og bland sammen med en teskje. Sikt så natreenblandingen over bærene/rabarbraen og rør kraftig til alt har syltetøykonsistens. Ha over i egnede beger (de må kunne tåle en tur i fryseren) og frys ned til senere. Men husk å beholde litt syltetøy i kjøleskapet som du kan nyte på brødiskiva utover uka.

Kos deg.



En sommerdag hos Bollefrua



Det er blitt august og luften har fått et annet drag. Ennå er det sommerferie for meg og min familie, men snart kommer hverdagen dundrende som et travelt godstog. Men i dag har jeg lyst til å fortelle deg om en dag fra min sommer:

Det er mandag, det er juli og det er ferie. (Eller innimellom føles det i det minste litt som ferie). Jeg sitter i en sofa på en øy og spiser frossenpizza. Altså nå er den stekt, men du vet.

I dag har jeg vært en monstermamma. Såpass ærlig må jeg være. En monstermamma som spiser frossenpizza, det blir vel knapt bedre enn det. Eller forresten. Jeg har spist en halv pakke kjeks også. Sånn kan det gå.

Uansett.

Midt i min monstemamma-som-spiser-frossenpizza-og-kjeks-dag måtte vi innom et kjøpesenter.

Et kjøpesenter.

Alene med tre barn som er spesialister i monstermammaterging? Dét gjør virkelig underverker for selvfølelsen.

Derfor så jeg nok alt annet enn imøtekommende ut når en vilt fremmed ung jente kom bort til meg. Hva ville hun med monstermamma/cookiemonster-versjonen av meg?

«Så utrolig fin kjole du har!»

Sa hun.

Fy flate, så mye de ordene betydde for meg akkurat da! Det viktige var ikke komplimentet i seg selv, men det at noen fremmede brydde seg.

Så min oppfordring til deg i dag er å spre litt mer kjærlighet. Og lag små fester i hverdagen. Livet er NÅ.

(SÅ enkelt kan et fruktfat bli hakket frekkere. Bare sleng på litt kjeks og sjokolade).

