

Finne-på-salat med fylt pasta



Jeg elsker salat. Det er enkelt, sunt, godt og kjapt. I denne salaten slang jeg oppi det jeg hadde:

(til én person)

5 cherrytomater, delt i fire

0,5 avocado, i biter

1 ss finhakket rødløk

1 nektarin eller fersken, i skiver

litt sprøstekt bacon (bruk skinke eller spekeskinke)

blandet salat

ca 125 g fylt pasta, disse hadde ostefyll

litt ristede pinjekjerner

1 ss pesto (hvis du har)

god olivenolje

god balsamico

salt og pepper

Kok pasta etter anvisning på pakken. Når pastaen er ferdig kokt, skyller du den i kaldt vann og lar den renne av. Vend pastaen i litt olje eller pesto, så den ikke kleber seg. Dander alt til salaten på en tallerken og ringle over pesto, olje, balsamico og salt og pepper.

KOS DEG

Megadigg brownie med ostepop- og melkesjokoladetopping



I kveld får du oppskriften på en sinnsykt god kake med ostepop og store mengder melkesjokolade. Altså, hva kan bli bedre enn det? Kaken er som en brownie i konsistensen og balanserer fint salt og søtt. Den smaker egentlig litt som kvikklunsj, så du må ikke digge ostepop for å like kaken. Men fordel om du liker kvikklunsj, seff. ☐ Ønsker deg en god uke! Sender ut virtuelle klemmer og masse kjærighet. <3



Du trenger:

Til kaken:

150 g meierismør

150 g melkesjokolade, grovhakket

3 dl sukker

1 ts vaniljesukker

1 klype salt

2 ss kakao

2 egg

3 dl siktet hvetemel

Til toppingen:

80-100 g ostepop (den fra Remas eget merke funker fint)

ca 400 g melkesjokolade, grovhakket

Slik lager du kaken:

Sett ovnen på 175 grader. Smelt smøret i en stor gryte. Dra gryten vekk fra varmen og ha i (første mengde) sjokolade. La den sakte smelte i smøret. Bland sukker, vaniljesukker, salt og kakao i en liten bolle. Ha det over i gryten sammen med egget og bland til en røre. Sikt i melet og bland igjen til en jevn røre. Kle en springform ca 23 cm i diameter med bakepapir og hell røren over i formen. Stek midt i ovnen i ca 22 minutter og la kaken avkjøle på en rist. Når kaken er kald fordeler du ostepopen over kaken. Smelt resten av melkesjokoladen over vannbad og fordel så jevnt du kan over ostepopen. Sett kaken i kjøleskapet en times tid så sjokoladen får stivnet.

Oppskriften fant jeg i bladet Hembakat

KOS DEG.

