

After eight brownies



Jeg kan like gjerne si det først som sist, jeg elsker After eight. Altså både sjokoladen OG tiden etter åtte, den hellige tiden, når barna har lagt seg og jeg nyter litt stillhet og fred. Og kanskje litt brownies? ☐

Du trenger:

120 g mel

200 g sjokolade, 70 %

2 ss kakao

0,25 ts havsalt

100 g meierismør

140 g brunt sukker

100 g hvitt sukker

3 egg

1 ts vaniljeekstrakt

ca 16 After eight sjokolader

Sett ovnen på 180 grader. Smør og kle en liten kakeform (20x20cm) med bakepapir.



Bland mel, kakao og salt i en liten bolle. Ha sjokolade og smør i en bolle og smelt sakte over vannbad. Ta av varmen og ha i sukker og så egg. Pisk til en glatt røre. Rør inn vaniljeekstrakt. Vend inn melblandingen. Ha så ca halvparten av røren i formen. Legg After eight biter oppå. Dekk med resten av røren. Stek midt i ovnen i 25-30 minutter, ikke lenger. Avkjøl helt før du skjærer opp og serverer. KOS deg.



**Liten og saftig sjokoladecake
(til de små og store
anledninger)**



Det er alltid hyggelig med kake enten du feirer stort og smått, overrasker kollegaene dine, serverer familie og venner eller rett og slett bare MÅ HA NOE GODT. Her er oppskriften på en mild og saftig sjokoladecake som barn og voksne elsker. Kaken blir liten, ca 1/4 av en stor klassisk langpanne, og passer til det meste.

Kaken:

(ca 16 små stykker)

65 g meierismør

200 g sukker

2,5 dl kulturmelk

2 ts kakao

1 ts natron

200 g siktet hvetemel eller speltmel

Glasur:

35 g smør

130 g melis

1 toppet ts kakao

3 ss kald kaffe

1 ts vaniljesukker

Sett ovnen på 175 grader og kle en liten langpanne (23×23 cm) med bakepapir. Finn frem en liten gryte og smelt smøret på svak varme. Ha i sukkeret og rør litt mens sukker og smør blander seg. Ta av varmen. Ha resten av ingrediensene i en bakebolle og hell tilslutt over sjokolade- og smørblandingen. Pisk/rør til du har en glatt og klumpfri røre. Ha alt over i formen og stek midt i ovnen i 25-28 minutter. Ta formen ut og la avkjøle.

Lag glasuren på følgende måte:

Smelt smøret i en liten kjele på lav varme og ta av varmen. Ha resten av ingrediensene rett i kjelen og rør til en tjukk glasur. Fort deg og bre den over kaken, den stivner raskt. Strø over evt pynt, skjær i stykker og server. SPIS.

NB. Egner seg MEGET bra til å fryse. Jeg synes bare den blir bedre av en tur i fryseren. ☐

Himmelsk tortellinigryte med hjemmelagde kjøttboller og rotgrønnsaker



Men, altså. Folkens. God søndag og alt det der, men det var egentlig ikke det jeg ville snakke om. Jeg har nemlig fått en ny bestevenn. En som holder meg varm, som trøster meg og som definitivt kan bli kompis med deg og. Jepp, nemlig min nye favorittgryte! Oh, Lord! For noen digge smaker! Og med frosne grønnsaker og min spesialmetode for å lage kjøttboller, går det så kjapt og greit så. Er du skikkelig übersmart kan du lage kjøttboller i helgen, eller en dag du har tid, og fryse dem ned, så er de klare på et blunk. Samme med tomatsausen, som har nydelig godt av å stå å kose seg lenge.

Denne retten har jeg rappa (kun med et par endringer) fra en flott blogg som heter [Hver gang vi spiser](#). Hun som skriver den heter Ann Christin og er dyktig med smaker, se hennes originale oppskrift [her](#).

Du trenger:

(nok til fire)

Til selve gryten:

2 ss olivenolje

1 løk. finhakket

3 fedd hvitløk

8-9 dl vann

1 stor terning kjøttbuljong

3 ss tomatpuré

0,5 pose frosne rotgrønnsaker

1 boks hakkede tomater

1 pk GoGreen røde linser (290g), skylles før bruk

ca 1 ss sukker

1 ts tørket timian

1 ts paprikapulver

salt, nykvernet pepper og litt sitronsaft (smak til)

1 pakke Perline med parmesanost (fra Rema) evt 1 pakke tortellini med ostefyll

parmesan og evt litt fersk basilikum, til servering

Til kjøttbollene:

400 g karbonadedeig, du kan også bruke tilsvarende mengde annet kjøtt

1 egg, kjapt pisket sammen

50 gram brødsuler av feks loff

2-3 fedd hvitløk, revet på den fine siden av et rivjern

0,5 ts havsalt

litt nykvernet pepper

olivenolje til å smøre stekebrettet

Slik lager du gryten:

Ha olje, løk og hvitløk i en jerngryte og surr mykt på lav varme. Ha i tomat på boks, tomatpure, vann, sukker, buljongterning og krydder og la småkoke under lokk så lenge som mulig eller så lang tid som det tar deg å lage kjøttbollene. Smak til med salt, pepper og sitronsaft. Ha i rotgrønnsakene slik at de får koke ca 30 minutter, så hvis du har dårlig tid hiver du dem oppi fra starten. Ha i linser og kjøttboller og kok opp. Når kjøttbollene er varme tilsetter du pastaen og lar alt koke til pastaen er ferdig, ca 3 minutter. Øs opp i din favoritttallerken, riv over parmesan og KOS DEG.

Slik lager du kjøttbollene:

Sett ovnen på 250 grader varmluft og smør et stekebrett med olivenolje.

Finn frem en foodprosessor og ha i alle ingrediensene til kjøttbollene og kjør til alt er blandet. Form runde, rustikke boller (på størrelse med en valnøtt med skall) med to teskjeer og sett på stekebrettet. Stek midt i forvarmet ovn i 8 minutter. Sett til side.



Barnas favorittbrød



Dette saftige og supergode brødet gikk ned på høykant under kveldsmaten hos oss i kveld. Barna våre er (dessverre) litt kresne på hva slags brød de vil ha, men dette halvgrove speltbrødet uten frø, kjerner eller nøtter var en skikkelig innertier.

Og hva er vel bedre for en sliten mor eller far, som har kjempet seg gjennom henting av gretne barn, lekser og middagsstyr, enn å skjære tjukke skiver av nybakt brød til fornøyde barn? Jeg liker best å smøre mange halve skiver og servere dem på fat, da kjennes det liksom som om all utilstrekkelighet jeg føler som mor forsvinner. For en liten stund i det minste. ☐

Du trenger:

(2 brød)

5 dl sammalt spelt, grov

2 dl sammalt rug, fin

ca 11 dl siktet speltmel

omtrent 2 dl ferdig kokt havregrøt (jeg brukte rester fra kvelden før)

0,5 dl olivenolje

1 pose tørrgjær

1 ss havsalt

2 ss honning

6 dl lunkent vann

2 dl kefir (evt kulturmilk)

Ha alle ingrediensene i en eltebolle og elt i ca 10 minutter. Denne deigen skal være fuktig og klissete, men ikke som suppe, heller som en tjukk grøt. Du må derfor se om du må justere litt på melmengden. La heve under plast i ca 60 minutter eller til deigen har doblet størrelsen.

Smør to brødfomer (som rommer 1,5 liter) med litt smeltet smør eller olje og kle dem med bakepapir. (Når formen er smurt, fester papiret seg bedre).

Fordel deigen i de to formene og sett til etterheving i ca 45 minutter.

Sett ovnen på 250 grader og sett stekeristen nederst i ovnen. Når emnene er ferdig hevet, steker du dem (nederst) i ovnen i 25 minutter. SKRU NED VARMEN til 220 grader og stek videre i 20 minutter. Brødene er ferdige når de får en hul lyd når du banker på dem. Løft/tipp brødene ut av formene og avkjøl på rist.

KOS DEG.



Enter a caption

Pølsegrateng med makaroni og ost – barnas favorittmiddag!



Det er søndag. Har du middagsplanene klare for uken som kommer? Du skal uansett få med deg dette tipset til en enkel og god hverdagsrett som både barn og voksne liker (hvertfall i vår familie). Jeg har dessuten stort sett alltid disse ingrediensene i hus og denne gratengen har reddet meg ut av flere middagskriser. Vi spiser den ofte med kokte (frossen)grønnsaker og ekstra kokt pasta (eller poteter) ved siden av. Restene egner seg ypperlig i matboksen dagen etter. Greit med alt som er gjort! ☐

Du trenger:

(Til 4 personer)

3 rause ss meierismør

5 ss siktet hvetemel

5,5 dl melk

1,5 dl revet cheddarost (evt erstatt med annen hvitost)

1 dl revet Jarlsberg ost

ca 0,5 ts salt

litt nykvernet pepper

ca 0,25 ts nymalt/revet muskatnøtt

ca 1 ss saft av frisk sitron (kan sløyfes)

150 g tørr makaroni, gjerne fullkorn

3 egg, skilt i (hel) plomme og hvite (VÆR NØYE SÅ DU IKKE FÅR PLOMME I HVITENE)

5 grillpølser, i skiver (jeg liker "God og mager")

1-1,5 dl brødsmler, jeg kjørte et halvt (og tørt) rundstykke til smuler i foodprosessoren

Finn frem en paiform, 28 cm i diameter eller en annen ildfast form.

Sett ovnen på 225 grader.

Kok makaroni etter anvisning på pakken og sett til side. (Jeg pleier å ha i en klunk smør når jeg har hellt av vannet, så klitrer ikke pastaen seg sammen).

Lag ostesaus på følgende måte: Smelt smør i en tykkbunnet kjele, tilsett så 5 toppede ss hvetemel som du rører sammen med smøret. Så sper du med melk (ha medium varme på kokeplaten) mens du pisker til du får en jevn og tykk saus. La sausen tykne (koke opp) mellom hver gang du har i melk. Ta vekk fra varmen og rør inn en og en eggeplomme. Ha i revet ost og smak til med salt, pepper og muskatnøtt og evt sitron. Rør inn pølsebiter og makaroni.

Pisk eggehviter stive, jeg bruker elektrisk

visp/kjøkkenmaskin. Vend eggehviter inn i den hvite "sausen".

Hell hele sulamitten over i den ildfaste formen og strø brødsmler over. Stek nederst i ovnen i ca 30 minutter. SPIS.



Saftig bananbrød med pære og lønnesirup



Vet du hva? Jeg synes det er så mye prat om alle de brune bananene folk ikke får spist opp. Og det er greit nok det, men det er faktisk en glemt frukt som modner minst like raskt. Og jeg føler meg kallet til å snakke dens sak! Pæra. Pærer er så vanvittig godt, men problemet er, etter min mening, at de bare er helt perfekte i ca 10 minutter eller der omkring. Først altforharde altforharde PERFEKT (skynd deg og spis!) og så, vips, så er de for myke og så er moroa over. Og hva gjør du da?! Feller en tåre, kanskje? Men det skal jeg si deg, det nytter ikke å gråte over uspist pære! Men å bake med pære, dét går helt fint. Bare stol på hu Bollefrua.

Du trenger:

(Et brød)

100 g smeltet smør, pluss litt ekstra for å smøre formen

3 modne bananer, skrelt og most med en gaffel

100 g sukker

2 modne (men ikke helt myke) pærer, skrelt og skåret i terninger

1 ss lønnesirup

1 ts vaniljeekstrakt

1 stort egg

150 g siktet hvetemel eller speltmel

0,5 ts natron

50 g valnøtter eller pekannøtter, hakket

Sett ovnen på 180 grader. Finn frem en brødform som rommer 1 liter og smør den med litt smeltet smør før du kler den med bakepapir (dette gjør at papiret fester seg bedre). NB. Lurt å la papiret stikke opp over kanten på formen, så er det lettere å løfte ut det ferdige brødet.

Ha most banan, sukker og smør i en bolle og rør det godt sammen. Rør inn egget, vaniljeekstrakt og lønnesirup. Ha bærebittene i en liten skål og tilsett 1 ss mel og rør til pærene er dekket med mel. Bland pærene i røren og tilsett så mel og natron som du rører inn. Vend tilslutt inn nøttene. Hell røren i formen og stek midt i ovnen i ca 65 minutter. MERK: Steketiden vil avhenge noe av hvor bred eller dyp formen din er. Stikk en trepinne (feks grillspyd) i kaken etter 45-50 minutter og sjekk om pinnen kommer ut ren for kakerøre. Når den gjør det er kaken/brødet ferdig. La avkjøle i formen på rist i 10 minutter før du forsiktig løfter brødet ut av formen (bruk papiret). La avkjøle på risten. Skjær lun i tynne skiver og server med ekstra lønnesirup. KOS DEG.



**Enkel pai (Quiche) med
cheddarost og bacon**



Det er onsdag og ukens høydepunkt for babyen min og meg. Onsdag er det nemlig barselgruppe! Og i dag var det min tur til å invitere fire flotte mødre og deres fine babyer på lunsj. Menyen var enkel, en lun pai og smakfull pai med grønn salat som tilbehør. Veldig greit fordi alt kan forberedes/lages på forhånd og jammen er det ikke veldig godt også. ☐

Du trenger:

1 paiform, ca 28 cm i diameter

1 pakke tørre erter

tinnfolie

(nok til 5-6 personer til lunsj)

Paideig:

500 g siktet hvetemel

125 g smør, iskaldt og i terninger

40 g eggeplomme (ca 1 eggeplomme)

1,25 dl iskaldt vann

1 ts salt

1 ts sukker

(NB. Dette er en raus paideig og du vil få noe deig til overs. Lag minipaier eller frys deigen ned til senere bruk. Fordelen med at deigen er stor er at det er enklere å kjevle den fint og fordele i formen.)

Fyllet:

1 dl fløte

1 dl melk

1 dl rømme

4 egg

ca 100 g revet cheddarost

2 vårløk, skivet

1 stort fedd hvitløk, finhakket

ca 200 g bacon

1 ts smør

salt, pepper og litt revet muskatnøtt

Lag deigen ved å ha alle ingredienser i en foodprosessor og kjør til deigen samler seg evt at du klarer å klemme smulene sammen med hendene til en deig. OBS viktig at smør og vann er iskaldt! Ha deigen på benken og dekk den med plast (jeg river en brødpose i to i den ene enden slik at jeg får et stort stykke plast). Kjevle deigen ut til en stor og ganske tynn leiv, stor nok til at den dekker hele paiformen og over kantene. Plastposetrikket gjør det mye enklere å kjevle uten at deigen klistrer seg. Fjern/løft deigen forsiktig fra benken og over i formen. Dytt deigen godt inn i kantene og skjær av overflødig deig langs kanten. Prikk deigen med en gaffel og sett hele formen kaldt i 30 minutter.

Sett ovnen på 200 grader. Ta formen ut av kjøleskapet og dekk den med tinnfolie. Hell over de tørre ertene og stek midt i ovnen i ca 14 minutter. Ta ut av ovnen og sett til side. Dette kalles å blindbake paiskallet.

Surr hvitløk og vårløk i smør i en stekepanne til det mykner. Ha ost, bacon, vårløk og hvitløk i paiskallet. Pisk sammen egg, rømme, fløte, melk, en klype salt, litt pepper og en god klype muskat. Hell/fordel over i paiskallet og stek videre i ovnen (på 200 grader) i ca 30 minutter. SPIS eller avkjøl og sett kaldt til du ønsker å servere den (gjerne til dagen etter). Pai kan også fryses. Lunk den gjerne før den serveres.



**Knallgod pavlova med banan,
pasjonsfrukt og hjemmelaget
karamellsaus**



Hallo! God søndag! Hvordan har du det?

Jeg ligger som et slakt i sofaen etter en vellykket familiebursdag for min eldste sønn. Denne nydelige pavlovaen var festens "voksenkake" og var en deilig blanding av sprø marengs, myk krem, søte bananer, syrlig og frisk pasjonsfrukt, mild kokos og en syndig god karamellsaus. Veldig populært og kan varmt anbefales!



Bunnen:

5 eggehviter

300 g sukker

Topping:

4 dl kremfløte

3-4 bananer

4 pasjonsfrukt, frøene (en moden pasjonsfrukt er skrukkete i skallet)

en raus håndfull ristede store kokosflak (ikke strø)

Karamellsaus:

100 g sukker

0,75 dl kremfløte

25 g meierismør

1 klype havsalt

Sett ovnen på 200 grader. Pisk eggehviter i fem minutter og tilsett så gradvis sukker, en spiseskje av gangen. Pisk ca 10 minutter. Du skal piske til det er helt hvitt og stivt, elektrisk visp lønner seg. Når hviten er stiv, så tar du et stekepapirkledd stekebrett og smører røren ut i en sirkel på brettet, ca 28 cm i diameter. Tenk deg at den skal bli så stor som en "vanlig" springform. Sett formen inn i midten av ovnen og **SKRU NED VARMEN TIL 130 GRADER**. Stek bunnen på 130 grader i ca 1,5 time, midt i ovnen. La den avkjøle i ovnen med døren på gløtt. La den uansett avkjøle på stekebrettet hvis du må ta den ut av ovnen. (Lag gjerne to dager i forveien).

Ha sukkeret til sausen i en liten gryte og smelt sukkeret på medium varme mens du IKKE rører i gryten, kun svinger litt på den. Når sukkeret er som sirup og har en gylden farge drar du kjelen av varmen og heller i fløten forsiktig, det vil koke voldsomt opp. Rør med en liten sleiv og tilsett så smøret og litt salt og fortsett å røre til alt er blandet. Hold varm/lunken til servering evt varm opp. (Sausen kan lages 5 dager i forveien, oppbevart i kjøleskap).

Legg bunnen på et fat. Pisk kremfløten ganske stiv og bre over bunnen rett før servering. Fordel over frukt og kokos og ringle over karamellsaus (ikke alt, sett evt sausen i en skål ved siden av til de som vil ha mer). KOS DEG.



**Superfresh tunfisksalat med
egg og avocado**



I kveld får du et tips til en enkel, sunn og dødsgod salat som funker til både middag og lunsj (dagen etter). Jeg spiste dette to dager på rad denne uken og kjenner at dette kommer på menyen neste uke også. ☐

Du trenger:

(nok til 3-4 porsjoner)

Til tunfiskrøren:

1 stilk stangselleri, i små terninger

1 eple, kjernehus og evt skall fjernet og delt i terninger

0,5 rødløk, finhakket

3 ss hakket kapers, hakket

3 bokser tunfisk i vann, avrent

Ca 3 ss sitrønsaft

Ca 3-4 ss majones

Ca 3-4 ss lettrømme eller kesam

salt og pepper

Tilbehør:

(Per persjon)

0,5 avocado

1 kokt egg

1 tomat

noen skiver agurk

en neve grønn salat

1 skive grovbrød

evt noen sitronskiver

Ha alle ingrediensene til røren i en bolle og bland godt. Smak til med salt, pepper og sitron.

Legg opp salaten på tallerkener og KOS DEG.

PS. Tunfiskrøren kan også brukes som pålegg.

PS 2: Hiv oppi litt kokt pasta, så har du en deilig pastasalat.



**Indiske kjøttboller med
himmelsk currysau**



Hohoi! Denne middagen skal jeg si var en skikkelig høydare! Krydrede kjøttboller proppfulle av smak og en lettvin og kremet currysaus med et lite kick. Sunn og rask hverdagsmiddag som jager vekk all januarblues. Vel bekomme! ☐

Du trenger:

(til ca 4 personer)

Til kjøttbollene:

600g kjøttdeig av svin, du kan også bruke tilsvarende mengde annet kjøtt

1 medium løk, grovhakket

1 egg, kjapt pisket sammen

50 gram brødsuler av feks loff

0,5-1 rød chili, rensset for hinner og frø og skåret i skiver

2 ts revet ingefær

1 ts garam masala krydder

2 ss hakket koriander

1 ts havsalt

litt nykvernet pepper

olivenolje til å smøre stekebrettet

Til sausen:

1 ts rød karripasta (fra glass)

2 ts revet ingefær

1 fedd hvitløk

4 tomater, finhakket

250 ml kokosmelk

1,5 dl vann

0,5 stor terning kyllingbuljong

Evt litt sitronsaft (smak deg frem)

2 ts brunt sukker

Sett ovnen på 250 grader varmluft og smør et stekebrett med olivenolje.

Finn frem en foodprosessor og ha i løk, ingefær og chili. Kjør til finhakket. Skrap ned fra kantene med en slikkepott. Ha i resten av ingrediensene til kjøttbollene og kjør til alt er blandet. Form runde, rustikke boller med en teskje og feks en iskremskje og sett på stekebrettet. Stek midt i forvarmet ovn i 8 minutter.

Slik lager du sausen: Ha litt olje i en stor stekepanne og ha

i ingefær og hvitløk. La surre et minutt på medium varme før du har i karripasta. Stek et minutt til før du har i tomatene og lar alt kose seg i ca 3 minutter. Tilsett så kokosmelk, vann og buljong og la alt småkoke i 5 minutter. Rør til slutt inn sukker og evt litt sitron (smak først). Varm kjøttboller i saus og server med ris og grønnsaker etter eget ønske. SPIS.

God jul- og nyttårstanker fra Bollefrua (høyst frivillig lesing uten en eneste oppskrift)

Det er søndag, det er begynnelsen av januar og det er stille. Og hos oss er det nesten aldri stille, slik er det visst i en familie på fem. Ute lander snøen i lette, fallende fnugg. Det er kaldt og mørkt, det er ennå mange uker til vi får bevis på det de sier, at solen har snudd. Jeg har hatt ferie. Jeg har feiret jul og nyttår, jeg har spist og hvilt og tenkt. Ja, og lest og skravlet og sett på TV. Og spist, sa jeg det? Spist altfor mye sjokolade. (Etter sjokoladebonanza kommer slankebonanza!) Fremfor meg ligger et stort og nyskapt år med så mange sekunder, minutter og timer å fylle. Jeg er litt redd, litt spent, litt forventningsfull og mest glad. Og litt overrasket over hvor overveldende jeg alltid synes det er at vi skifter årstall og starter på nytt. Hva er greia, liksom? Det kommer jo nye dager og netter hele tiden! Hvorfor skal denne ene veie så tungt? Det kjenner som en gigantisk søndag

skal bli til mandag, en heidundrande ukestart og det er lenge til helg. Men jeg vet jo hvorfor, innerst inne. Det er i disse dagene jeg gir meg selv karakter. En grundig evaluering, en streng og hjerteløs vurdering av min orden og oppførsel i året som gikk (Hallo? Jeg er jo tross alt lærer!). Og vel så viktig: En skikkelig høy list legges for meg selv som mamma, aller mest, men også kone, venninne, blogger, datter, ansatt osv. Og det forventes høy måloppnåelse med en realistisk erkjennelse om at jeg kommer til å gå drabelig på trynet med jevne mellomrom..

Det var så langt jeg kom i all grublingen før det ikke lenger var stille i mitt hjem. En liten stemme roper (på et språk bare hun, og noen ganger jeg, skjønner) at nå, nå er det ikke tid for tenking! Ta meg opp, jeg er våken og klar for kos og tull. Og med alt dette ønsker jeg deg det aller beste for alle dagene som kommer. Og jeg håper du er klar for mat og kos og mer med Bollefrua i 2016!



**Nugattitrøfler med
karamellisert hasselnøtt og
melkesjokoladetrekk**



I denne himmelske konfektbiten får du alt du ønsker deg. I allefall hvis du drømmer om mørk og fløyelsmyk sjokoladeganache med et hint av nugatti, karamellisert hel hasselnøtt (med ørlite havsalt) og melkesjokoladetrekk med litt ristede hasselnøtter. Jeg bare nevner det.

Drømmetrøfler:

(ca 20-22stk avhengig av størrelse)

75 ml kremfløte

150 g 70% sjokolade, hakket

2 rause ss nugatti

22 hele hasselnøtter, pluss evt noen ekstra til strø

30 g sukker

2 ss vann

litt havsalt, kan sløyfes

ca 150 g melkesjokolade

1 ss solsikkeolje

evt ca 50 g mørk sjokolade til å pynte med

Hakk sjokoladen og legg den i en bolle. Varm fløten til den så vidt når kokepunktet og hell den over sjokoladen. La stå et lite minutt. Rør så i sjokoladeblandingen til all sjokoladen har smeltet og du har en blank og fin sjokoladeganache. Rør inn nugatti. Dekk bollen og sett i kjøleskapet til den er stiv ca 1-2 timer.

Sett ovnen på 200 grader. Legg hasselnøttene på et stekebrett dekket med bakepapir og rist dem i ovnen i ca 10-12 minutter. Ha over på et rent kjøkkenhåndkle og gni av mesteparten av skallet.

Dekk et stekebrett med folie. Ha sukker og vann i en liten kjele og la småkoke til blandingen skifter farge. Den skal være gylden men ikke brent. Ha i de 22 hele nøttene og rør til alle nøtter er dekket av karamell. Hell over på stekebrettet. Strø over litt havsalt. Avkjøl.

Bruk en teskje til å skrape ut små kuler av sjokoladeganachen og press inn de karamelliserte nøttene, en i hver kule. Jeg pleier å bruke fingrene til å forme de litt også. (JA, det blir litt klissete. MEN det er verdt det). Kulene vil se litt rustikke ut, men det blir bare fint. Legg kulene på et lite brett som du setter inn i fryseren.

Kok opp en kjele med litt vann. Sørg for at du har en skål (den må tåle varme) som passer oppå kjelen uten at den når ned til vannet. Ha sjokoladen i skålen og rør om av og til helt til den smelter. Rør inn olje.

Ta sjokoladekulene ut av fryseren og finn frem feks et grillspyd. Med spydet dypper du en og en trøffel i den smeltede sjokoladen før du legger det på et brett dekket med bakepapir. Fortsett slik til alle er ferdige. Avkjøl trøflene til sjokoladen er stivnet (det går fort fordi de er frosne fra før). Smelt den mørke sjokoladen og ha i en brødpose. Klipp et lite hull i et hjørne av posen og pynt kulene med striper av mørk sjokolade. Strø evt over hakkede hasselnøtter. Oppbevar kaldt i en tett boks. KOS DEG!



Mini suksessterte med

sjokoladetrekk (eller Sarah Bernard med gul krem..)



[Sarah Bernard](#) er et fast innslag i våre juletradisjoner og jeg vil i all beskjedenhet si at jeg lager de beste. Men i tillegg til den klassiske varianten har jeg i år testet en ny vri hvor sjokoladefyll er byttet ut med gult suksesstertekrem. Og nykommeren ble ikke noe mindre populær, for å si det sånn. ☐

Du trenger:

(ca 20 stk)

Bunnene:

200 g mandler

150 g melis

2 eggehviter

Kremen:

4 eggeplommer

125 g sukker

1 vaniljestang evt 1 ts vaniljesukker med ekte vanilje

1 dl kremfløte

125 g mykt meierismør i terninger

Topping:

300 g mørk sjokolade, hakket

2 ss solsikkeolje

Sett ovnen på 200 grader. **Mal mandler med mandelkvern, dette er viktig!** Jeg har prøvd med foodprosessor og fikk ikke like bra resultat. Skill eggehvite og plomme, vær meget nøye med at det ikke kommer noe plomme i hviten. Bruk også helt rene og tørre boller/redskaper. Pisk eggehviter stive, tilsett gradvis melisen. Vend til slutt inn malte mandler. Form små topper som du legger på et bakepapirkledd stekebrett. Trykk de litt ned, så de ikke er så høye. Stek midt i ovnen i ca 10 minutter. De skal være lys gyldne. Avkjøl på rist.

Slik lager du kremen:

Finn frem en tykkbunnet kjele. Splitt vaniljestang i to på langs og skrap ut frøene. Ha frø og vaniljestang i kjelen sammen med fløte, sukker og eggeplommer. Sett på middels varme og rør konstant til blandingen tykner. Det tar litt tid, men det er verdt det! La kremen avkjøle til romtemperatur. Ha over i en bolle sammen med smøret og pisk med en elektrisk visp til du har en luftig krem, det går raskt. Ha kremen i en pose som

du klipper et lite hull i i hjørnet evt en sprøytepose og sett små topper på mandelbunnene. Når alle er klare, setter du dem i fryseren i minst 30 minutter, men helst en time.

Smelt sjokolade over vannbad eller i mikro og bland inn olje. Ha sjokolade i en kopp eller liten bolle og dypp mandelbunnene med kremtoppene i sjokoladen. Fortsett til alle er dekket av sjokolade. Sett kaldt til de er stivnet og oppbevar kjølig i tett boks. KOS DEG.

Oppskriften fant jeg på den fine bloggen [Kvardagsmat](#).



Verdens beste waldorfsalat!



Er du på jakt etter den perfekte waldorfsalat? Look no further! Denne oppskriften har fulgt min familie i en årrekke og den leverer ALLTID. Og hver gang jeg lager den tenker jeg: *Fy flate så enkelt og godt! Hvorfor lager jeg ikke dette oftere?*

En perfekt blanding av smaker og konsistens. Litt søtt, litt syrlig, litt bittert og litt salt. Har fortsatt litt igjen i kjøleskapet som jeg skal kose meg med i kveld og vet du hva? Jeg deler ikke med noen så du får lage din egen! ☐

Waldorfvinneren:

3 epler

3 ananasringer, i små biter

3 stilker stang selleri, i tynne skiver

100 gram druer, delt i to

1 dl valnøtter

1,5 dl majones

1,5 dl pisket kremfløte

litt sitrønsaft

2 ts sukker

Ha skårne frukt, grønnsaker og nøtter i en bolle og bland sammen. Pisk fløten med sukker, men ikke stivpisk den. Ha i majones og pisk til alt så vidt er blandet. Smak til med sitrønsaft, ca 3-4 ts. Ha kremblandingen over i bollen med frukt og grønnsaker og bland alt. Sett kjølig til servering. SPIS.



Bollefrua og suppa med den skumle ingrediensen



Men, altså, det er greit. Jeg kan like gjerne innrømme det: jeg har visse matfobier. Det er liksom noen ting som ikke finner veien til min kjøkkenbenk og gresskar har tidligere vært en av dem. Det vil si, vi har skåret ut gresskar til Halloween, men der gikk altså grensen. Inntil nå. Saken er at jeg nylig fikk servert denne nydelige suppen hos min gode venninne, Ingjerd, og jeg ble umiddelbart omvendt. For en fyldig og mildt krydret smak! Og sannsynligvis verdens enkleste rett å tilberede. Super å servere som varm lunsj, middag eller kveldsmat. Så, folkens. Ikke nøl. Stol på Bollefrua og gå på flaskegresskar-jakt! (Jeg fant min hos

tyrkern på hjørnet). Og av gresskarbiten du ikke bruker lager du SINNSYKT gode muffins. Oppskrift kommer snart på en blogg nær deg. ☐

Du trenger:

(Nok til tre-fire)

600 g flaskegresskar i biter

2 ss olivenolje

1 rødløk, grovt hakket

2 hvitløksbåter, hakket

1 rød chili, hakket/i skiver

1 ts malt koriander

ca 7-8 dl vann (avhengig av hvor tykk suppe du vil ha. Lurt å heller spe med mer vann om der viser seg at den blir for tykk)

1 stor hønsebuljongterning

salt og nykvernet pepper (smak til)

litt sitronsaft evt litt sitronolje (smak til)

spekeskinke, creme fraiche og godt brød til servering

Fres løk, hvitløk og chili i olje i en tykkbunnet gryte (jeg brukte jerngryte) i noen minutter til det mykner litt. Tilsett gresskar i biter og stek noen minutter til. Hell over vann, buljong og koriander og kok under lokk til gresskaret er mørt, ca 20 minutter. Kjør glatt med stavmikser og smak til med salt, pepper og litt sitron. Serveres med ønsket tilbehør.

SPIS.