

Enkle, grove pizzasnurrer med ovnsbakt tomatsaus



I det siste har jeg hatt så sabla lyst på pizzasnurrer! Så da lagde jeg det da.

Og det BØR du også gjøre for disse ble virkelig gode. ☐

Alt du trenger er:

(Jeg fikk 13 stk)

Deigen:

2,25 dl vann

1 pose tørrgjær

0,5 ts salt

1 egg

2 ss mykt meierismør

4,5 dl siktet speltmel (evt hvete)

2 dl sammalt grov spelt (evt hvete)

1 dl fin sammalt emmer (evt bruk hvete eller spelt)

Sausen:

200 g cherrytomater, delt i to

1 sjalottløk, i skiver

1 stort fedd hvitløk, i skiver

2 ss olivenolje

en liten håndfull basilikumblader

en liten kvast timian

en liten kvast oregano (urtene kan evt helt eller delvis erstattes med tørkede urter, bruk ca 0,5 ts av hver)

litt salt og pepper

Sausen lager du slik: Legg tomater, løk, hvitløk og urter i en ildfastform. Ringle over olje og krydre med salt og pepper. Stek midt i ovnen på 150 grader i ca 30 minutter eller til løken begynner å mykne. Ha alt i en blender eller stavmikser og mos til en glatt saus.

Topping:

Revet ost (jeg brukte Jarlsberg og parmesan)

evt peperoni, skinke eller feks kjøttdeig.

Ha vann, gjær, salt, smør og egg i en eltebolle og tilsett det grove melet og 4 dl av det fine melet og elt i ca fem

minutter. Tilsett 0,5 dl til av det fine melet om deigen virker klissete. Du skal kunne kjevle deigen etterpå. La heve under plast i ca en time. Ha deigen på benken og kjevle til et rektangel. Smør den nå avkjølte deigen (se oppskrift lenger opp) utover rektangelet og strø over ost og evt kjøtt hvis ønskelig. Rull deigen sammen tett til en pølse fra langsiden. Del i 12-13 skiver og legg med snittsiden opp på et stekebrett kledd med bakepapir. La etterheve i ca 40 minutter under plast. Sett ovnen på 200 grader. Stek snurrene midt i ovnen i 12-15 minutter eller til de er gyldne og har en hul lyd når du banker på dem. Avkjøl på rist. KOS DEG.



Luftige pikekyss med hjemmelaget krokant



Jeg elsker bursdager! Både mine egne og andres. ☺ Det er hyggelig med en anledning til å stelle i stand til fest eller unne seg noe ekstra.. Jeg har noen bursdagsfavoritter. [Karamellpopcorn](#), [ostekake](#) og [pavlova](#) er faste slagere hos oss. Sist noen hadde bursdag lagde jeg pikekyss/marengs som en liten variasjon. Nydelig med bær og is!

Pikekyss med krokandryss:

(ca 30 stk, avhengig av størrelse)

6 eggehvitter

300 g sukker

1 ts hvitvinseddik

Sett ovnen på 100 grader. Begynn med å skille eggehvitter fra plommene. Dette er en avgjørende og viktig del av bakeprosessen! Kommer det eggeplommer i hvittene vil de ikke stivne. Bruk rene og tørre redskaper og hender, og separer gjerne eggene ett og ett over en bolle som du etter hvert egg heller over i en annen bolle. På den måten slipper du å risikere at du har klart å skille fem egg perfekt også går det galt med det siste..

Pisk så eggehvitter mens du tilsetter sukkeret, en spiseskje av gangen. Når du har pisket ca fem minutter, kan du tilsette eddiken. Fortsett å piske (jeg bruker elektrisk) til du får en stiv og blank marengs som står av seg selv om du lager topper på den og som ikke rikker seg av flekken om du snur bollen med marengs oppned! Bruk en spiseskje til å klasje topper med marengs på to stekebrett med bakepapir (jeg synes de er finest slik:rustikke og ujålete), ca 15 pikekyss på hvert brett. Dryss over krokan, hvis du ønsker det. (Se oppskrift under). Stek i ovnen på 100 grader i 2 timer. Jeg har to ovner, så jeg stekte dem samtidig. Du kan også bruke varmluft og ha to brett i samme ovn. La marengsen avkjøle før du spiser dem. Jeg synes de er best dagen derpå. Oppbevares i tett boks.

Krokan:

4 ss hakkede mandler

4 ss sukker

0,5 ss smør

Finn frem et stekebrett dekket med bakepapir. Smelt smøret i en tykkbunnet kjele på middels varme. Ha i sukkeret og rør innimellom til det begynner å klumpe seg. Tilsett nøttene og stek til alt får en gylden karamellfarge. Pass på, det brenner seg lett! Fordel krokanen på brettet og la avkjøle. Når den er kald brekker du den opp og har den i en pose. Bruk en kjevle til å knuse krokanen. (Sinneterapi;) Oppbevar overflødig krokan i tett boks og spis med iskrem! ☐

Sommerens beste brownies (i springform)



Det er mandag, det er sommer, vi er på ferie. På en øde øy hvor tiden står stille, humla suser og joggebukse er et helt akseptert antrekk for kvinner i barsel. Men innimellom må vi til land for å skaffe det nødvendige for å leve. Du vet, mat, klær og sjokolade. Da hender det at det uungåelige skjer. At man snur seg rundt og står ansikt til ansikt med seg selv. I helsepeilet. Helsepeilet er en venn når du trenger den og en fiende når man feks akkurat har født (i allefall når jeg akkurat har det) og lever i den illusjonen at man ser helt ok ut og at et stykke til med perfekt klissete, sjokoladete brownies er fullstendig på sin plass. Så neste gang sender jeg

mannen i butikken. For det er viktig å kunne kose seg litt. Det er jo tross alt sommer!

Nok til en god kosedose:

75 g kokesjokolade, jeg brukte 70%

75 g meierismør

2 egg

185 g brunt sukker

75 g siktet hvetemel

(100 g hakkede valnøtter eller hasselnøtter, jeg droppet dem fordi barna ikke er fan)

Smelt sjokolade og smør på svak varme i en kjele, avkjøl. Sett ovnen på 150 grader. Dekk bunnen i en springform (ca 22 cm i diameter) med bakepapir. Pisk egg og sukker til luftig eggedosis. Rør forsiktig inn mel (og nøtter). Vend tilslutt inn sjokolade/smørblandingen. Hell røren i springformen og stek kaken midt i ovnen i 40 minutter. Sett formen på rist og avkjøl. Denne kaken blir bare bedre av å stå noen timer, men det er nesten umulig å ikke spise en bit med det samme den er ute av ovnen. Ja ja, samma det. Det er jo sommer!

(Oppskriften er fra boken "Sommermat")

Honningristede cashewnøtter

curry-



Sola skinner! Det er nesten så jeg ikke tør å si det høyt i redsel for å jinxe det fine været (eller i frykt for at babyen skal våkne). Men, altså. Sommer! Drikk mye, lev sakte og spis noe salt. Gjerne disse vanedannende nøttene som jeg spiste opp altfor fort.. ☐

Currycashews in a hurry:

(En skål)

ca 160 g rå cashewnøtter

1 ts flytende honning

0,5 ts karripulver

havsalt

Sett ovnen på 170 grader og finn frem et bakepapirkledd stekebrett. Ha nøttene i en skål og hell over honningen. Bland til nøttene er dekket med honning. Tilsett karrapulver og havsalt og bland igjen. Fordel nøttene på stekebrettet og stek i ovnen i 10-15 minutter. De skal være gyldne, men ikke brent. Avkjøl så lenge du klarer og KOS DEG.

Nystekte havrecookies på ti minutter! (Perfekt til uventede gjester)



La meg si det først som sist. Jeg har løyet for deg. Eller i allefall gitt deg en sannhet med modifikasjoner! Disse vanvittig digge kjeksene tar litt lenger tid å lage enn ti minutter, MEN når du først har laget deigen, så kan du fryse den ned. Og da tar det bare ti minutter å steke dem fra frossen tilstand. Ganske deilig å alltid kunne ha nystekte cookies på lur! Og litt farlig også selvsagt..men ikke så ille som å ha en hel boks med kjeks på benken. ☐

Du trenger:

(ca 30 stk)

200 g brunt sukker

250 g mykt meierismør

2 egg

1 ts vaniljeekstrakt

200 g siktet hvetemel

2 ts bakepulver

140 g havregryn

en klype salt

50 g hakkede nøtter (pekan, valnøtter, hasselnøtter – opp til deg) (kan sløyfes)

50 g kokos (kan sløyfes)

50 g rosiner (kan sløyfes)

Pisk sukker og smør lyst med en elektrisk håndvisp eller miksmaster. Pisk inn ett og ett egg og bland godt mellom hver gang. Tilsett vaniljeekstrakt og en klype salt. Rør inn mel og havregryn. Du bør nå ha en ganske tykk/stiv deig. Del deigen i to. Legg hvert emne på et stykke matpapir, brett papiret over

og form til en tykk pølse/sylinder ved å rulle deigen inni papiret. Diameteren skal være på størrelse med kjeksen du skal lage, så form deretter. Du har så to valg. Enten steke cookiesene nå ved å skjære skiver av deigpølsen og legge på stekebrett kledd med bakepapir (midt i ovnen, 180 grader, ca 10 minutter) eller snurre sammen endene på matpapiret (slik som en Twist-sjokolade) og legge rullen i en pose i fryseren. Når du vil ha cookies, skjærer du skiver av rullen (bruk en skarp kniv, gjerne varmet i varmt vann). Stek også midt i ovnen på 180 grader, ca 10 minutter. Avkjøl litt på rist og KOS DEG.



Fullkornsfusillioni med verdens beste tomatpesto



Vet du hva? Vi spiser jagggu mye pasta for tiden! Rask, enkel og populær mat for en uerfaren trebarnsfamilie. Dessuten passer pastarester perfekt som matpakke for barna dagen derpå, så kan man krysse det av "to do"-listen også. ☐ Denne tomatsausen eller pestoen var så god at det ikke er lenge til jeg lager den igjen. Ekstra digg med norske, kortreiste tomater – skikkelig smak av sommer.

Finn frem:

(til to pers ca)

500 g cherrytomater

4 fedd hvitløk MED skall

80 ml olivenolje

tørket timian

50 g skåldede mandler

30 g parmesan

1 håndfull basilikum

ca 200-300 g tørr fusillionipasta

evt litt sitronsaft

Til servering: ekstra tomat, basilikum, parmesan og evt litt sprøstekt bacon eller pølsebiter.

Sett ovnen på 200 grader og finn frem et stekebrett med bakepapir. Legg mandlene på brettet og rist dem i ovnen ca 5-10 minutter, pass så de ikke brenner seg. Legg over på en tallerken til avkjøling. Del flesteparten av tomatene i to(ca 400g) men behold noen til servering senere. Ha tomatene på stekebrettet med hvitløken (behold skallet på) og ringle over 2 ss av oljen. Bland godt. Strø over litt tørket timian (bruk fersk om du har) og ha over litt salt og pepper. Bak midt i ovnen i 20 minutter. Ta ut brettet og sett til side. Klem den nå myke hvitløken ut av skallene. Mal mandlene til smuler i en foodprosessor. Ha i tomater, hvitløk, stekeoljen fra tomatene, basilikum, resten av olivenoljen og parmesan og mos/kjør til puré. Smak til med salt og evt litt sitronsaft hvis pestoen blir veldig søt fordi tomatene er søte. Kok pastaen etter anvisning på pakken. Hell av vannet og ha tilbake i gryten. Tilsett ønsket mengde pesto og bland. Hell over i skåler og server med frisk tomat, basilikum og parmesanost evt bacon eller pølse om det frister. Spis!

Pull apart kanelbrød med eplemos og crumbletopping



Dere. Jeg har oppdaget verdens beste unnskyldning: Å være i barsel. Den funker ved alle mulige anledninger og kan dermed brukes til det meste. (*“Nei, jeg orker ikke å rydde-jeg er i barsel”, “Regner det ute? Best vi holder oss i sengen, jeg er jo i barsel”, “Ja, jeg må nesten spise et kakestykke til, du vet: barselperioden”*). Eneste bakdelen er selvfølgelig at man må føde først OG at den offisielle barseltiden bare er seks uker. Seks uker går altfor fort! Heldigvis traff jeg en jordmor forleden som mente at barseltiden varte helt til barnet var tre måneder, for da blir de mer stabile. Så jeg akter herved være i barsel i mange uker til. Hurra for det. Og

for deilige pull-apart-brød! ☐



Til deigen trenger du:

7 dl hvetemel

4 ss sukker

1 dl melk

0,5 dl vann

55 gram meierismør, smeltet

1 pakke tørrgjær

2 egg

1 ts vaniljesukker

0,25 ts salt

Fyll:

50 gram smør

1 dl sukker

2 ts kanel

3 ss eplemos/eplesyltetøy

Crumble:

1 toppet ss hvetemel

2 ss hakkede valnøtter

1 ss havregryn

2 ss sukker

1 liten ts kanel

1 ss kaldt smør, i små terninger

Kle en brødform med bakepapir så papiret stikker opp over kanten av formen.

Lag deigen slik: Smelt smøret og ha i melken og vannet. Ha alle ingrediensene til deigen i en eltebolle med væsken og elt i ca fem minutter. Legg deigen til heving i en bolle dekket med plast, den skal heve til dobbel størrelse, ca 1 time.

I mens smelter du smøret til fyllet. Sett til side.

Ha deigen på benken med litt mel. Kjevle deigen til et rektangel, 50×30 cm, prøv å få deigen til å ikke klistre seg til underlaget uten å bruke for mye mel. Pensle smøret på deigen i et jevnt lag. Bre utover eplemosen. Strø sukker og kanel på deigen.

Skjær deigen i 6 striper på kortsiden. Legg stripene oppå hverandre. (Se bilder).

Skjær haugen med deigstriper i seks deler.

Legg deighaugene med snittsiden opp i brødformen dekket med bakepapir.



Etterhev i ca 30-45 minutter eller dobbel størrelse. I mellomtiden lager du crumbletoppingen ved å blande alle tørre ingredienser i en skål. Tilsett smøret og smuldre alt sammen med fingrene dine til en kornete deig. Sett kaldt. Skru ovnen på 175. Når brødet er ferdig hevet smuldret du toppingen jevnt over toppen.

Stek så i midt ovnen i ca 40 minutter på 175 grader. Kaken er ferdig når den er gyldenbrun på toppen og har en hul lyd når du banker på den.

Ta kanelbrødet ut av ovnen og løft den ut av formen ved å bruke kantene på bakepapiret. Legg til avkjøling på rist uten papiret. KOS DEG.



Lettvint pasta med krabbe, chili og hvitløk



Krabbe! Vart du skræmt no? Ser for deg knusing av krabbeklør, kampen om å få levende, krypende skaldyr ned i kokende vann eller kanskje en tur ut i sterk kuling for å dra inn dagens fangst? Nei, du kjenner vel a' Bollefrua? Vi gjør det enkelt! Kjøp ferdig kokt og rensset krabbe på butikken, så kan du le hele veien hjem til middagsbordet.

Til ca to porsjoner trenger du:

150 g ferdig rensset og kokt krabbekjøtt

0,5 rød chili, hakket

2 fedd hvitløk, hakket

0,5 ts havsalt

ca 0,75 dl god olivenolje

skall og saft av 0,5 økologisk sitron

250 g tørr linguine pasta (eller bruk spagetti)

en håndfull bladpersille, hakket

en håndfull ruccola

salt og pepper

1. Sett over en stor gryte med vann.

2. Ha hvitløk, chili og olje i en morter og knus til en røre. Ha i krabbekjøtt og olje (evt ha alt over i en bolle om morteren din ikke er stor nok. Bruk en gaffel til å blande alt. Tilsett revet sitronskall og smak deg frem med sitronsaft og litt pepper.

3. Kok pastaen etter anvisning på pakken. Hell vannet av pastaen og ha tilbake i gryten. Tipp sausen over i pastaen og bland godt. Tilsett ruccola og persille og rør igjen. SPIS.

Oppskriften er fra Nigella Lawson.

Sjokoladefoccacia



Egentlig har jeg bakeforbud. Selvpålagt riktignok, men like fullt. Og aller mest forbudt er gjærbakst. Hvorfor det, spør du kanskje deg selv? Vel, til opplysning er ikke gjærbakst spesielt forenelig med en nyfødt i hus. Det fikk jeg smertelig erfare da jeg i et anfall av hormonelt overmott satte i gang med kanelstang med hjemmelaget vaniljekrem OG fiskegrateng fra bunnen da Iben var hele 7 dager. Det endte med at jeg sto og gråt over deigen uten å skjønne hvorfor jeg var så sliten. Koko!! Men i helgen forsøkte jeg meg på dette søte foccaciabrødet med mørke sjokoladebiter og det viste seg at det er helt forenelig med et spedbarn (og to storebrødre). Og godt var det og! ☐

Til ett brød trenger du:

10 g fersk gjær eller 1/2 pose tørrgjær

30 g sukker

1,5 dl lun kent vann

50 g mørk sjokolade, grovhakket (jeg brukte 70%)

250 g siktet hvetemel

1 ts havsalt

god olivenolje

havsalt

Finn frem et stekebrett og dekk det med bakepapir. Ha sukker, gjær og vann i en eltebolle og rør til gjæren er oppløst. Ha i mel og 1 ts havsalt og elt i ca 5 minutter til du har en smidig deig. Elt til slutt inn sjokoladebitene. Form en rund leiv (som en gigantisk hvetebolle), pass på at sjokoladebitene ikke stikker ut. Ha litt olivenolje på bakepapiret og legg den nå runde deigen oppå. Pensle et tynt lag med olje på deigen og dekk med plast. La heve i ca 2 timer eller nesten til dobbel størrelse. Sett ovnen på 200 grader. Ta av plasten og bruk fingrene dine til å lage små hull i brødet. Ringle over litt olivenolje og strø over litt havsalt om du liker kombinasjonen søtt/salt (kan altså sløyfes). Stek midt i ovnen i 20-30 minutter (litt avhengig av høyden/bredden på brødet) til brødet er gyldent og har en hul lyd når du banker på det. (Følg med så det ikke brenner seg). Avkjøl på rist. Nytes med en kopp deilig kaffe eller te. Dette smaker best samme dag som du baker det, men jeg ristet det dagen der på og spiste det med litt smør. Nydelig!



Rocky road cookies



Jeg ligger på gulvet. Babyen min ligger også på gulvet. Vi har overlevd. Gårsdagen. To avslutninger på samme ettermiddag (barnehage/skole) med tilhørende baking. Riktignok besto piknik"kurven" til siste runden av brus og potetgull (det var ikke mitt stolteste øyeblikk) OG jeg glemte noe å sitte på (takk for at du delte teppet ditt, Nora) OG jeg er temmelig pumpa i dag (baby har sovna) OG jeg var surpomp i går kveld, MEN vi klarte det. (Og vi koste oss, altså. Jeg liker nemlig pottis;) Hallo? Er det flere som er på avslutningskjøret? Jeg kan i det minste bidra med baketips! Sjekk ut [gulrotkake](#), [verdens beste sjokoladecake i langpanne](#) eller [denne enkle browniesen](#). Og om du har lyst på litt variasjon, deler jeg i dag oppskrift på enkle cookies som du lager i en fei. Ekstra morsomme blir det om du har fargerike minimarshmallows, men vanlige fungerer også (klipp dem i mindre biter). Hvis du ikke skal lage disse til barn, så tror jeg hakkede salte peanøtter også ville smakt nydelig!

Du trenger:

(ca 30 stk avhengig av størrelse)

220 g mykt smør

220 g lyst brunt sukker

2 egg

300 g siktet hvetemel

1 ts bakepulver

150 g havregryn

ca 75-100 g minimarshmallows

150 g hakket sjokolade (jeg brukte Dronningsjokolade)

havsalt til å drysse over

Sett ovnen på 180 grader. Finn frem stekebrett og bakepapir. Pisk smør og sukker lyst og kremet i en stor bolle. Tilsett ett og ett egg og pisk godt i mellom. Ha i mel, bakepulver og havregryn og rør alt godt sammen. Bland til slutt inn HALVPARTEN av sjokoladen og marshmallowsen. (Jeg klippet de resterende marshmallowsene i mindre biter). Mål opp deig med en spiseskje og form runde kuler med hendene dine (deigen er ganske fast). Kulene skal være på størrelse med en golfball. Legg kulene på stekebrettet, ca ti på hvert brett (eller bruk samme brett og stek i flere omganger). Press kulene litt flatere med hendene dine og strø over litt havsalt. Stek midt i ovnen i ti minutter. Når du tar dem ut av ovnen strør du/dytter ned umiddelbart over litt sjokolade og marshmallows. La avkjøle et par minutter på brettet før du flytter kjeksene over på rist.



Sliten baby på vei til avslutning

**Lynrask curry med reker,
squash og kokosmelk**



Jeg har fått flere tilbakemeldinger om at lesere ønsker seg gode middagstips. Selv er jeg alltid på jakt etter raske og gode retter som lar seg gjennomføre i en hektisk hverdag. Denne nydelige gryten er basert på grønn "currypaste" og kokosmelk. Den er sunn og smakfull, men kanskje ikke å anbefale for dem som ammer. En smertelig erfaring jeg selv har gjort meg etter å ha vandret frem og tilbake i stua med en gråtende baby i armene. Men godt smaker det! Det var nesten verdt det. ☐

Kokoskarri for folk som ikke ammer:

(Nok til to voksne)

2 ss olivenolje

2 rause ts med grønn currypaste (kjøpes på glass på feks Meny)

NB! Kan variere i styrke, prøv deg frem.

1 grønn squash, i terninger

1 rød paprika, i terninger

2 vårløk, i skiver

1 boks hermetiske bambusskudd, la væsken renne av først

1 raus neve bønnespirer

ca 300 gram store reker, jeg brukte frosne villreker fra Argentina (tines)

400 ml kokosmelk på boks

1 dl vann og 1 kyllingbuljongterning

2 ss hakket koriander

smak sausen til med ca 1 soyasaus, ca 1 sukker og saft av ca 0,5 lime

ris til servering

Stek squashen i en tykkbunnet kjele eller i en wok. Etter ca tre minutter tilsetter du resten av grønnsakene. Stek i to minutter før du tilsetter currypasten. Fres et halvt minutt før du har i kokosmelk og buljong. Kok opp og smak deg frem med lime, soya og litt sukker. Skru ned varmen og ha i rekene og koriander. La trekke til rekene er gjennomvarme. Server med ris. Kos deg!

Saftig gulrotkake i brødform



Det er en morgen, det er en mandag. Jeg sitter i sofaen, jeg drikker kaffe. På tallerkenen er det havrekjeks. Med brunost. I fanget mitt ligger en baby. Min baby. Hun er bitteliten, varm, trøtt og tung i kroppen. Mens koffeinen finner sin plass, lar jeg helgen slippe taket. Helger er ikke til å spøke med lenger. To ville, og glade, brødre kombinert med en nyfødt lillesøster gjør mandag om til fredag. Hardt arbeid, litt krangel, litt kos, SOS, kall inn forsterkninger (les: besteforeldre), syns litt synd på deg selv, men vær mest takknemlig. For livet. For barna. Og mandag.

Det fine med helg (enten den begynner fredag eller mandag) er å unne seg noe ekstra. Dagens forslag er en deilig gulrotkake med revet marsipan og kremostglasur. Skjær tykke skiver (lat som det er grovbrød;) og kos deg.

Gulrotkake:

(1 kake i brødform på 1,5 liter)

150 brunt sukker

2 små egg

50 g revet marsipan

0,5 ts vaniljeekstrakt (evt 1 ts vaniljesukker)

1,5 dl solsikkeolje

150 g siktet hvetemel

0,5 ts natron

0,5 ts bakepulver

0,5 ts kanel

0,25 ts havsalt

150 g revet gulrot

Frosting:

75 g philadelphiaost, naturell

25 g mykt smør

75 g melis

litt sitronsaft, ca 1 ss (kan sløyfes)

30 g ristede pekannøtter, til pynt

Sett ovnen på 170 grader, over og undervarme. Kle en brødform på 1,5 liter med bakepapir og sett til side. Ha mel, bakepulver, natron, kanel og salt i en bolle og bland sammen. Finn frem en bolle og tilsett egg, sukker og marsipan. Pisk i 4 minutter. Fortsett å piske mens du tilsetter oljen i en tynn stråle. Vend inn alt det tørre til alt er blandet og rør tilslutt inn revet gulrot. Ha røren i formen og stek midt i

ovnen i 30-40 minutter. Steketiden avhenger av formen på brødformen din. Sjekk derfor jevnlig med feks et grillspyd av tre om kaken din er ferdig. Hvis pinnen kommer ut tørr/ren når du stikker den i kaken, er den ferdig stekt. Løft kaken forsiktig ut av formen/papiret og avkjøl på rist. Bland ingrediensene til glasuren og bred over kaken når den er helt avkjølt. Pynt med nøtter.



Fersk tagliatelle med pesto, asparges og cherrytomater (et

innlegg om å lage middag med et hylende spedbarn på slep)



Det måtte jo skje en eller annen gang. Og det blir garantert ikke siste. Bollefrua alene med tre barn. Alle er sultne, ingen er glade og samtlige burde strengt tatt snart vært i seng. Spedbarnet hyler, bare avbrutt av korte episoder hvor hun klarer å holde smokken i munnen eller utrolig nok dupper litt av. (Jeg veksler på å mate henne, bære henne og oppbevare henne diverse steder i håp om at hun vil sovne skikkelig). Én sønn gjør halvhjertet lekser, mens en annen helhjertet forsøker å sabotere eldstemanns gryende utdanning. Bollefrua selv er en enarmet banditt med en kjerne som en trykkoker og vilt, utarmet (eller utammet?) blikk. På ubegripelig vis kommer maten på bordet, gutta på badet (og etterhvert i seng)

og babyen kollapser i den ledige armen min. Når jeg endelig får spist (og fotografert) er maten kald, men heldigvis fortsatt god. Denne middagen er rask og lettlaget, det vil si: hvis omstendighetene er på din side. ☐

Pasta-pes:

(ca fire porsjoner)

250 gram fersk tagliatelle

en håndfull røde og gule cherrytomater, delt i to

ca 6-8 asparges, skåret i tre eller fire på langs

Pesto:

en liten plante basilikum, bladene (jeg knekker alltid med noen stilker også)

ca 20 gram ristede pinjekjerner

ca 30 gram parmesan eller peccoriniost

0,5 ts havsalt

1 fedd hvitløk, i skiver

6 ss god olivenolje

Ha alle ingrediensene til pestoen i en bolle og mos til puré med en stavmikser evt bruk blender. Kok pastaen etter anvisning på pakken og hiv aspargesen oppi det siste halvannet minuttet. Varm en vid stekepanne og ha i ca halvparten av pestoen. Hell vannet av pastaen, men spar noen skjeer av pastavannet. Ha pasta og asparges i stekepannen og bland med pesto og pastavann. Tilsett tomater og ekstra pesto. Server gjerne med revet parmesan. Og skynd deg og spis! (Før babyen våkner...)



Utslitt mor og datter

Ibens kanelstang



Som du kanskje har fått med deg, har vi fått et barn til. En datter. Iben. Det gjør noe med deg, et lite spedbarn. Det gjør i allefall noe med meg. Jeg mister tidsbegrepet, jeg går i butikken i pysjamas. Jeg sover, jeg våker, jeg gråter. Over spilt melk. Jeg er kald og varm, svetter og fryser, kjefter og nyser. Jeg er overveldet, kortluntet, livredd, euforisk. Full av hybris, utmattet og energisk. Og hormonene. Det finnes ingen medisin mot det jeg har, men det finnes noe som hjelper. Gjærbakst. Ja, det hjelper i grunnen mot det meste. Særlig hvis du slenger med sukker, kanel og vaniljekrem. Og det gjorde jeg. Selvfølgelig.

Ibens kanelstang (for hormonelle og andre trengende):

(3 stenger)

Deig:

1,75 dl lunkent vann

3/4 pakke gjær

35 g sukker

1 ts salt

1 ts kardemomme

1 egg

ca 400 g hvetemel

35 g mykt smør

Fyll:

200 g sukker

200 g MYKT smør

6 ss kanel

Vaniljekrem:

0,5 liter h-melk

3 ss maisenna

2 eggeplommer

3 ss sukker

frø av en vaniljestang

1 sammenspet egg til pensling

hakkede nøtter å strø over (pekan, hasselnøtter eller mandler)

evt melis glasur

Begynn med å lage vaniljekremen. Ha maisenna i en liten kopp med noen spiseskjeer av melken. Rør til en jevning. Ha eggeplommer, resten av melken, vanilje og sukker i en gryte og kok opp under konstant omrøring. Tilsett jevningen litt etter litt. La koke i ca tre minutter mens du fortsetter å røre. Kremen vil tykne enda mer når den blir kald. Når den er ferdig kokt, legger du en plastikkpose tett inntil kremen slik at det ikke slipper til noe luft. (Dette forhindrer snerk). La stå i romtemperatur til den er lunken og sett den så i kjøleskapet.

Lag deigen ved å ha vann, smør, sukker, gjær, salt, kardemomme og egg i en eltebolle. Tilsett mel litt etter litt til du har en smidig deig som ikke er for klissete. Elt til sammen ca 10 minutter. Sett til heving under plast i 40-60 minutter.

Rør sammen ingrediensene til fyllet.

Del deigen i tre like store deler. Kjevle hvert emne til et rektangel på ca 30×15 cm. Smør en tredjedel av fyllet på leiven, men styr unna kantene. Fordel en tredjedel av vaniljekremen oppå. Brett deigen inn på lengd, ca en tredjedel inn. Brett den andre siden over på bretten du allerede har laget slik at de overlapper hverandre. Flytt over på stekebrett dekket med bakepapir. Bruk en saks til å klippe snitt i deigen på oversikten med ca 3-4 cm mellomrom. Brett flikene til annenhver side, så det blir en slags flette. (Se bilde under). Sett til etterheving under plast i ca 40 minutter. Sett ovnen på 210 grader.



Når flettene er ferdig hevet, pensler du dem med egg og strør over hakkede nøtter (valgfritt). Stek midt i ovnen i ca 15-17 minutter. Avkjøl på rist. Stangen kan virke litt "deigete" når den er varm pga alt fyllet. Når den avkjøles blir den litt fastere. Pynt med litt melisglasur før servering, hvis ønskelig. Kos deg!



Bollefrua og Bolla (et personlig innlegg om noe helt annet enn mat)

Jeg har hatt et hemmelig bakeprosjekt. Og nå er det endelig på tide å avsløre resultatet: En fiks ferdig datter!



Etter i ni måneder å ha lurt på hvem som skulle komme, og

etter å ha født to sønner fra før, var det en stor og gledelig
overraskelse at det var en jente som skulle bli en del av vår
familie.



Det begynte dessverre dramatisk med innleggelse på Drammen sykehus nyfødt intensiv. Vesla hadde fått en infeksjon, men

hun fikk god behandling og oppfølging og er helt frisk igjen nå. Takknemlig!



Nå gleder vi oss til å ta fatt på den nye hverdagen og til å sette i gang med bakeprosjekter som ikke innebærer føding. ☐
Ha en fin uke!

Klem fra Bollefrua og Bolla ☐

