

Når Bollefrua blir førti



Når jeg blir førti er jeg gammel.

Når jeg blir førti er jeg voksen.

Når jeg blir førti har jeg hus og hage og mann og barn.

Og en hund.

Når jeg blir førti har jeg en fet jobb, eller kanskje er jeg en kjent skuespiller eller forfatter. Og aller helst har jeg reddet verden når jeg er førti.

Når jeg er førti har jeg et rikt sosialt liv med mange fasjonable og interresante venner. Jeg lager alltid velkomponerte og ernæringsmessig korrekte middager og jeg har det rent og ryddig i huset mitt. Hagen min er velstelt når jeg er førti.

Jeg oppfører meg alltid behersket når jeg blir førti, jeg er

en god mor som aldri er sint eller stresset. Dessuten er jeg en festlig og omgjengelig kone, som aldri går i joggebukse og alltid er nyfrisert på håret. Samtidig er jeg ikke så opptatt av kropp, vekt eller utseende.

Som førtiåring bryr jeg meg ikke om hva andre folk synes, det er ikke så viktig for meg å bli likt og jeg skyr aldri unna konflikter. Når jeg er førti er jeg aldri redd, og veldig sjelden trist eller motløs, og jeg bekymrer meg ikke så mye når jeg har blitt førti.

Jeg er tross alt voksen.

Jeg er reflektert, jeg tenker før jeg snakker og jeg ser ikke så mye på TV når jeg er førr. For jeg er ansvarlig og bruker tiden min på gjennomtenkte og viktige ting. Og ikke minst elsker jeg å være førti når jeg er førti og tenker over hodet ikke over at jeg blir eldre eller at tiden går for fort.

Når jeg er førti.

Nobody grows up.

Everybody just grows older.



RELEASE:
ZIPPER
HERE

Nydelig sommersalat med tortellini og serranoskinke



Her får du oppskriften på en fresh og sommerlig salat med masse gode smaker. Perfekt når du vil ha noe snadder, men ikke gidder å bruke lang tid på kjøkkenet!

Oppskriften er inspirert av et innlegg hos den fantastiske bloggen [Hver gang vi spiser](#), vel verdt et besøk. ☐

Du trenger:

(Til en person)

0,5 pakke/ca 125 g fersk tortelini (jeg brukte en med ostefyll), kokt etter anvisning på pakken

salat etter ønske, jeg hadde issalat

3-4 skiver serranoskinke

4-5 NORSKE jordbær, delt i tre

ca 6 cherry tomater, delt i to

litt finhakket rødløk

0,5 avocado, i biter

1 ss ristede pinjekjerner

litt god balsamico eddik (min er fra Oliviers & co)

litt fetaost i terninger

god olivenolje

salt og pepper

Kok pastaen og hell av vannet. Ha litt olje på tortelinien og la avkjøle litt. Gjør i mellomtiden klar de andre ingrediensene.

Dander alle ingrediensene på en stor tallerken og ringle over olje og eddik og strø over litt salt og pepper.

KOS DEG.



Enkel banansplitt iskake!



Nå er det sommer og alle slags dager ligger foran oss.

Late dager. Solskinnsdager. Hektiske reisedager. Sporty dager. Kosedager. By på kaffe og kake dager.

Kanskje vil du bruke tid på å lage mat. Kanskje ikke.

Det er sommer og vi vil gjøre som vi vil!

Så her får du en uhyre enkel og veldig god iskake, som du kan servere uten for mye styr. Kvalifiserer nesten ikke som hjemmelaget, men samtidig litt imponerende.

Perfekt sommerprosjekt.



Du trenger:

ca 150 g iskjeks (du vet sånne man serverer kuleis oppi), jeg hadde noen med sjokoladebelegg inni og noen vanlige

100 g digestive kjeks

80 g smeltet smør

2 bananer, i skiver

ca 1 liter med blandet iskrem, bruk det du har av isrester

ca 200 g sjokoladesaus (bruk kjøpesaus, det er enkelt)

pisket krem (kan sløyas)

jordbær

kakestrø, hakkede nøtter eller det du liker best

Slik gjør du:

Ha kjeks og iskjeks i en pose og knus dem til smuler med feks en kjevle. Bland med smeltet smør og fordel i en paiform eller annen rund form som er litt dyp. Min form var 23 cm i diameter. Press smulene tett sammen. Sett i fryseren i 30 minutter. Fordel banan i bunnen av formen. La isen mykne litt før du legger den tett i kuler i paiformen. Forsøk å flate ut toppen med en slikkepott. Frys i en time. NB. Viktig å gi isen nok tid til å stivne igjen her, jeg hadde litt dårlig tid og (som du ser av bildene) kaken fløt litt ut. Sprut så sjokoladesaus utover toppen av iskaken til hele er dekket. Sett kaldt i 15 min.

Pynt med pisket krem, jordbær og annet digg isstøsj.

KOS DEG.



Sukkerfri jordbærterte med Natreen, mascarponekrem og jordbærsaos

ANNONSE



Vet dere hva jeg har gitt opp? Den derre sommerkroppen. Etter flere år med gode intensjoner har jeg innsett at det er altfor kort tid mellom jul og sommer. Du sitter og koser deg med julekaker og ribbefett, og vips! Før du vet ordet av det er 17.mai ferdig og det på tide grave frem bikinien fra i fjor. Så nå har jeg fått en ny venn. Helårskroppen. Du vet den kroppen som blir med deg på sykkeltur OG spiser sjokolade med deg på fredager? Med helårskroppen på lag, koser jeg meg, men

med måte. Derfor synes jeg det er gøy å bli utfordret til å av og til bake uten sukker, men heller bruke [Natreen](#) som er en sukkererstatning med lavt kaloriinnhold. Og når kaken i tillegg smaker kjempe godt, ja da er både helårskroppen og jeg veldig fornøyde. ☐



Du trenger:

Til deigen:

225 g siktet hvetemel

100 g mandelmel

3 ss [Natreen](#) strø

175 g iskaldt smør, i terninger

1 stor eggeplomme

1 ss iskaldt vann

Til kremen:

250 g mascarponeost

2,25 dl kremfløte

4 ss [Natreen](#) strø

finrevet skall av en økologisk sitron

2 ss sitronsaft

2 ss saft av ferskpresset appelsin

1 ss vaniljesukker med ekte vanilje

Toppen/jordbærsaas:

700 g jordbær

ca 8 dråper [Natreen](#) flytende (smak deg frem)



Slik lager du deigen:

Finn frem en paiform, ca 25 cm i diameter.

Ha mel, mandelmel og Natreen strø i en bolle, bruk helst foodprosessor. Bland. Ha i smør i terninger og miks raskt til en smulet konsistens.

Tipp smulene ut på benken og tilsett eggeplomme og 1 liten ss isvann. Kna kjapt sammen deigen. Legg en plastpose (jeg river en brødpose i to i den ene enden slik at jeg får et stort stykke plast) på benken, ha deigen på plastposen og dekk den

med en ny plastpose som er revet opp til et stort stykke. Kjevle deigen ut til en stor og ganske tynn leiv, stor nok til at den dekker hele paiformen og rett 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 evt 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 fjern folie og erter. Stek videre i 6-7 minuttet til terteskallet er gyllent. La avkjøle helt.

Slik lager du mascarponekrem og jordbærsaas:

Ha mascarpone og Natreen strø i en bolle og rør mykt med en sleiv eller lignende. Pisk kremen halvstiv i en annen bolle, du skal piske den til den får myke topper som ikke sklir ut igjen. Ha kremen over i mascarponeblandingen og vend alt forsiktig sammen til kremen begynner å tykne. IKKE rør for mye. Tilsett sitronskall og saft og appelsinsaft. Vend inn og sett kremen kaldt til du skal bruke den.

Ha 200g av jordbærene i en bolle og mos med en stavmikser. Smak til med flytende Natreen, men pass på at det ikke blir for søtt. Sil jordbærsaasen.

Rens resten av jordbærene og skjær den i skiver. Del hvert bær i 3 eller 4 skiver, avhengig av størrelsen på bærene.

Fordel kremen i det avkjølte terteskallet. Sett jordbærskivene med spissen opp i sirkler fra midten og utover til du får et fint mønster. Ringle sausen over toppen av tertten (evt server den ved siden av om du foretrekker det). KOS DEG.



Saftig sjokoladecake med luftig melkesjokoladeglasur



Denne sjokoladekaken er, i all beskjedenhet, en av de beste jeg har smakt. Og jeg skulle ønske jeg hadde en god unnskyldning eller anledning da jeg bakte den, men sannheten er at jeg gjorde det bare fordi jeg hadde lyst. Og jeg angrer ikke. Selv om jeg måtte gi den bort på Facebook i redsel for å spise alt selv. Men vet du hva det fine er? At nå kan du også bake den bare fordi du har lyst! Og det er tomt her, så bare send restene dine til meg. Om det blir noen. ☐



Du trenger:

Til bunnen:

200 g smør

200 g hvitt sukker

200 g brunt sukker
2,5 dl vann
250 siktet hvetemel
3 ts bakepulver
5 ss kakao
2 egg
125 g seterrømme

Til glasuren:

175 g smør
3 ss kakao
2 ss seterrømme

1 ss sterk kaffe
100 g melkesjokolade, finhakket
200 g melis
1 egg

Slik lager du kaken:

Sett ovnen på 180 grader.

Smør og mel to runde former, 23 cm i diameter.

Ha smør, sukker og vann i en litt stor gryte og varm opp forsiktig til alt har smeltet. Bland godt sammen. Ta gryten av varmen og tilsett hvetemel, kakao, bakepulver, egg og rømme. Rør alt sammen til en jevn røre og fordel så røren jevnt i de to kakeformene. Stek midt i ovnen i ca 22-25 minutter. Stikk bunnen med en tannpirker (i tre) eller lignende. Hvis det fortsatt fester seg kakerøre til pinnen, så stek den litt til. Hvis pinnen er ren eller kun har et par smuler på seg, er bunnene ferdige. Ta dem ut og la avkjøle litt i formene før du forsiktig legger dem over på en rist. Avkjøl helt.

Slik lager du glasuren:

Smelt smøret på svak varme sammen med kakao. Rør inn rømme og melkesjokolade og bland forsiktig til sjokoladen har smeltet. Tilsett kaffe og melis og rør til du har en glatt glasur. Sett kaldt i ca en time.

Når glassuren er helt kald, pisker du den opp med en elektrisk visp. Ha i egget etter ca 1 minutt og pisk til en lys og luftig drømmeglasur! NB. Ta en god spiseskje med glasur og nyt! ☐

Legg en kakebunn på et fat og topp med ca 1/3 av glassuren. Legg den andre bunnen oppå og pynt kaken med resten av glassuren. Holder seg fantastisk god i dagesvis, bare oppbevar den kaldt.

KOS DEG.



Mine beste morgenbrød!



I. Dag. Våknet. Babyen. Min. Fem.

Fem.

Det. Er. Ikke. Greit.

Det. Er. Altfor. Tidlig.

**Hva. Gjør. Man. For. Å. Få. Tiden. Til. Å. Gå. Når. Man.
Våkner. Fem.**

Man. Baker. Sykt. Gode. Brød.

Og. Tenker. På. At. Alt. Går. Over.

Spiser. Brød. Med. Smør.

Vekker. Mannen.

Og. Legger. Seg. Og. Sover.

Du trenger:

(2 brød)

1 pose tørrgjær

6 dl lunkent vann

2 ts salt

2-3 ss mørk sirup

3 ss mykt meierismør

3,5 dl siktet rugmel

12,5 dl siktet hvetemel

Ha alle ingrediensene i en eltebolle og elt deigen i 10 minutter.

Kle to brødformer med bakepapir.

Ha deigen på benken og form til to avlange emner. Legg emnene over i brødformer, strø evt over litt mel og sett dem midt inn i en KALD stekeovn. Skru ovnen på 200 grader og stek i 50 minutter. Brødene hever i ovnen mens temperaturen stiger. Ta brødene ut av formene og avkjøl på rist. KOS DEG.



Svensk ostepai med tomat- og

aspargessalat. Og storhandel på Strømstad Mat.

ANNONSE



Folkens, se det for deg. Det er en helt vanlig dag, kanskje en hverdag. Du har fri, eller akkurat ferdig på jobb og setter deg i bilen. Det er sol, du hører på musikk og kanskje har du selskap av noen du liker, kanskje har du med barn. Du ser ut av vinduet, grønne jorder, hvite hus og røde låver. Og plutselig, plutselig er du i Sverige. Du merker det fordi veiene er litt bredere, gresset litt grønnere og skriften på veiskiltene litt annerledes. Det går så fort, bare halvannen time. Babyen din rakk ikke våkne en gang. Du er fremme. I Strømstad. På Gallerian, Strømstad. Du finner en gratis parkeringsplass og rusler opp til det lyse, luftige kjøpesenteret. I kaffesjappa kjøper du en Cortado. Dobbel. Og

to biscotti (en med sjokolade, og en vanlig), for what the heck, du er jo i utlandet! Kanskje tar du deg en liten runde. Ser litt på barneklær, kjøper den kosebuksa i mørkeblå som de var utsolgt for i Oslo. Stikker innom den flotte interiørbutikken og peker deg ut et par godbiter du skal plukke med deg før du drar. Så kjøper du deg en flaske vann (for du vet at det du skal gjøre vil ta litt tid), og så går du inn.

I Strømstad Mat.



Foto: Igor Nilsen

Du går rett inn i en frodig frukt- og grøntavdeling, med stort økologisk utvalg til svært gode priser. Og sånn fortsetter det bare. Hyller på hyller med alt du kan ønske deg av mat og drikke. Mengder av økologiske alternativer, og det aller meste er mye billigere enn i Norge. I den 40 meter lange ferskvaredisken får du smaksprøver og kyndig veiledning og fordi utvalget er så bredt, får du alt du trenger i samme

butikk.



Foto: Igor Nilsen

Og hvordan vet jeg dette? Jo, fordi alt sammen hendte meg da jeg var på bloggtur til [Strømstad mat](#).

Inkludert det med kosebuksa og de to biscottiene. ☐



Foto: Igor Nilsen



Foto: Igor Nilsen

Og så over til dagens oppskrift!

En fantastisk god ostepai som er perfekt til piknik, brunch, koldtbord osv. Jeg har brukt tre nydelige oster, økologisk mel, smør, egg og fløte. Paien er toppet med en god salat laget av blant annet økologiske tomater, økologiske urter og superbillig asparges. Alt sammen kjøpte jeg på Strømstad mat.



Svensk ostepai med tomat- og aspargessalat:



Du trenger:

Til paien:

1 dl økologisk grahamsmel (kan erstattes med sammalt hvetemel)

2,5 dl økologisk siktet hvetemel

150 g økologisk smør

2 ss isvann

50 g vellagret Greve ost, revet

50 g vellagret Prest ost, revet

50 g økologisk parmesanost, revet

1 dl rømme

2 dl kremfløte

3 økologiske egg

salt og pepper

1 ts sennepspulver

0,5 ts worstersaus

0,5 ts paprikapulver

0,25 ts cayennepepper

Til salaten:

ca 10 asparges, kokt i 2 minutter og så avkjølt i iskaldt vann

ca 10-12 små tomater i ulike farger og fasonger, delt i fire

ca 0,25 finhakket rødløk

en liten håndfull hver av finhakket basilikum og bladpersille, finhakket

litt god balsamicoeddik og olivenolje til å ringle over, ca 1-2 ss av hver

smak til med litt salt og pepper

Slik lager du paien og salaten:

Ha alle ingredienser til salaten unntatt olje og balsamico i en skål, og bland lett. Ringle over olje, balsamico rett før servering og smak til med salt og pepper.

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! Legg en plastpose (jeg river en brødpose i to i den ene enden slik at jeg får et stort stykke plast) på benken, ha deigen på plastposen og dekk den med en ny plastpose som er

revet opp til et stort stykke. Kjevle deigen ut til en stor og ganske tynn leiv, stor nok til at den dekker hele paiformen og rett 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 evt 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 fjern folie og ertes. Stek i to minutter til. Sett til side. Dette kalles å blindbake paiskallet.

Legg revet ost i paiskallet. Pisk sammen egg, fløte, rømme, worstersaus og krydder. Hell eggeblandingen forsiktig over i paiskallet. Stek paien på 200 grader i 25 minutter. Avkjøl i formen på rist. Server salat ved siden av eller oppå paien. KOS DEG.

[HER](#) kan du lese mer om Strømstad mat. ☐



Så enkelt lager du din egen Frappè!

Jeg elsker iskaffe! Og har testet mange ulike varianter (klikk på bilder for oppskrift):



Min nye favoritt er en nydelig kremet Frappè som jeg drikker HVER dag.

Du trenger:

ca 0,5 dl sterk kaffe/espresso

1 ts sukker

2-3 isbiter

0,75 dl lettmelk

0,5 dl kremfløte

Lag kaffe som du leier og rør sukkeret inn i kaffen mens den er varm, tilsett deretter isbiter i kaffen. Ha så kaffe, isbiter, kremfløte og melk i en shaker (eller noe annet du kan skamriste) og rist alt sammen. Hell i ditt favorittglass og KOS DEG. ☐



**Vanvittig
hvitløksbagger!**

gode



I riktig gamle dager, da jeg ennå bare var en ung studine, laget jeg meg en liste over kriteriene min fremtidige ektemann skulle ha. Listen gikk omtrent som følger (sikkert mye jeg har glemt):

- snill
- høy (jeg er tross alt nesten 1,80)
- kjekk
- morsom
- musikalsk (pluss i boken for gitarspilling)
- helst tro på Gud (eller hvertfall respektere at andre gjør det)
- må like god mat og HVITLØK

Da jeg traff han jeg er gift med nå, kunne jeg til min store

glede raskt kvittere av på disse punktene, inkludert gitarspilling. I ettertid viste det seg at det med gitaren dessverre bare var et sjekketriks..

Men heldigvis har jeg hvitløken! Den skal ingen ta fra meg.



Du trenger:

(4 baguetter)

4 dl lunkent vann

25 g gjær

1 ss honning

2 ts maldonsalt

100 g speltmel

100 g durumhvete+100 g ekstra til utbaking

300 g siktet hvetemel

2 ss olivenolje

Hvitløkssmør:

100 g smeltet meierismør

2 fedd finhakket hvitløk

1 ts tørket timian

Topping:

Maldonsalt

Slik gjør du:

Løs opp gjæren i vannet i en eltebolle og tilsett honning, olivenolje og salt. Ha i speltmel, 100 g durumhvete og hvetemel og elt deigen i 15 minutter. Sett til heving under plast i ca 60 minutter.

I mellomtiden blander du smeltet smør, hvitløk og timian.

Dekk er stekebrett med bakepapir.

Når deigen har hevet en time har du en raus mengde durumhvete på benken og tipper deigen oppå melet. Vend deigen, slik at du har mel både oppå og under.

Skjær deigen i fire like store deler med en skarp kniv. Dra/klapp hvert emne ut til en flat og avlang pølse, (omtrent like lang som stekebrettet) og legg på stekebrettet (på langs). Pensle med hvitløkssmør og snurr/tvinn brødene til lange spiraler. Prøv å behold så mye som mulig av smøret inne i spiralen. Gjenta med alle fire emnene og dekk med et rent kjøkkenhåndkle. La etterheve i 30 minutter. Sett ovnen på 220 grader. Når baguettene er ferdig hevet, pensler du dem med resten av smøret og strør over maldonsalt. Stek midt i ovnen i ca 20 minutter eller til gylne og de har en hul lyd når du

banker på dem. Avkjøl på rist. KOS DEG.



“Bare du og jeg”



Det har alltid (alltid, alltid) bare vært du og jeg.

Helt fra begynnelsen.

Du vet ikke et annet liv. Jeg vet, men jeg vil ikke vite. Tenker ikke på det som kommer.

At alt går over og blir til noe nytt. At din verden snart skal bli større.

Alt jeg vil er å ligge helt stille og høre på at du sover. Vite at du alltid er et par meter unna. Vite at du føler deg trygg og elsket, og at jeg forstår deg. Forstår alt du sier, selv om alle andre hører det som blabla.

Hjelpe deg opp når du faller. Tørke tårer og blåse. Blåse alt det vonde bort. Holde deg i hånden. Synge. Tøyse.

Forklare deg at noen ting er farlige. Lære deg at nei er nei. Og noen ganger gir jeg etter likevel. Fordi du så søt når du smiler.

Fordi du er nesten enda søtere når du er skikkelig sint.

Kruttønne!

Silkemyk.

Fjonehår.

Kloke øyne.

Liten hånd.

Stor personlighet.

Fem tenner.

Små sko.

Èn sekk. Og en matboks du snart får bruk for.



Du vet ikke. Og jeg vil ikke vite.
Bare du og jeg, Iben. Bare du og jeg.



Ovnsbakt laks med lun ris- og rødbetsalat



Det er fredag. Som så ofte ellers har jeg ikke rukket å gjøre halvparten av det jeg burde før helgen braker løs. Jeg har ikke vasket. Jeg har nesten ikke ryddet. Og jeg har ikke handlet. Resultatet kan bli en masete lørdag. Men pokker heller, helgelivet som trebarnsmor handler uansett bare om å komme helskinnet gjennom fridagene. Jeg kan jo alltid håpe at jeg rekker mer neste uke. ☐

Har du handlet for uken som kommer ennå? Hvis ikke kan jeg bare varmt anbefale denne fantastisk gode middagsretten. Frisk, sunn og perfekt sammensetning av deilige smaker. Gled deg!

Du trenger:

(1 posjon)

ca 150 g laksefilet

0,5 ts mango- og currykrydder fra Santa Maria (kan sløyfes)

1 dl tørr villris, kokt etter anvisning på pakken

0,5 rødbet, kokt og delt i terninger

0,5 polkabete, kokt og delt i terninger (kan erstattes med rødbeter)

0,5 avocado, i skiver

1 vårløk, i skiver

ca 25 g fetaost, smuldret

litt sitronsaft

litt god olivenolje

salt og pepper

Slik gjør du:

Start med å koke rødbeter, det tar fort ca 45 minutter. Kok risen. Sett ovnen på 180 grader og legg laksen i en ildfast form. Krydre fisken og stek midt i ovnen i ca 15 minutter, litt avhengig av hvor store fileter du har og hvordan du liker laksen stekt. Gjør klar grønnsaker. Legg så opp ris og grønnsaker på en tallerken og avslutt med fisken. Smuldre over fetaost, skvis litt sitronsaft over og ringle litt olivenolje. Strø over salt og pepper og SPIS.

Myke havresnurrer



Vet du hva? Jeg har en mørk dag. En mørk og grå dag med svart og hvitt i kantene. Sjelen min er et sort hull, det herjer liten tornado som suger opp alt som er lyst og fint og etterlater et krater av sandpapir og stein. Det er akkurat som om all sola og junipositivismen må avbalanseres av et par drittdager, før mitt gamle Jeg gjenoppstår som en fønixbollefrue fra asken. Slik er det. Og det er ikke mye som hjelper. Bare nybakte rundstykker med smør på. Det hjelper mot alt.

Du trenger:

(14 stk)

2 dl fløte/kremfløte (kan ertattes med melk)

3 dl lunkent vann

25 g fersk gjær

1 ss olivenolje eller smeltet smør

1 liten ss maldonsalt

1 ss honning (evt sukker)

200 g lettkokte havregryn

450 g siktet hvetemel

*4 ss frø etter ønske (feks sesamfrø, linfrø og solsikkefrø),
kan sløyfes*

1 sammenvispet egg, til penslig

Slik gjør du:

Ha fløte, vann og gjær i en eltebolle og la gjæren løse seg litt opp. Tilsett salt, honning, olje og havregryn og rør kjapt rundt. Tilsett hvetemelet og elt deigen i 7-8 minutter. Dekk bollen med plast og la heve i en time.

Ha deigen på kjøkkenbenken og elt den lett. Del i 14 like store emner. Trill hvert emne til en pølse og tvinn dem fra midten og utover til deigen tvinner seg og skaper en slags spiral. (Se bilde under). Dytt endene litt under spiralen og legg på et bakebrett kledd med bakepapir.



La etterheve under et rent kjøkkenhåndkle i ca 40 minutter.

Sett ovnen på 225 grader.

Bland evt frø sammen i en liten skål. Pensle snurrene med egg og strø over frø om du vil. Stek midt i ovnen i 15 minutter. Avkjøl på rist. SPIS.



**Rask og enkel ostekake med
kirsebærtopping**



Denne ostekaken er så god at jeg fikk bestilling på den etter at jeg sendte med kakerester på jobben til mannen min! Lite visste denne kollegaen hvor sabla enkelt det er å lage denne deilige kaken. Da hadde han nok smelt den sammen helt selv. ☐



Du trenger:

200 g digestive kjeks

80 g smeltet smør

300 g Philadelphia ost, naturell

60 g melis

1 ts vaniljeekstrakt

1 ts sitronsaft

finrevet skall av en økologisk sitron, kun det gule

2,5 dl kremfløte

Til topping:

1 glass Lerum kirsebærsyltetøy, du trenger ikke bruke alt

Slik gjør du:

Knus kjeksen til fine smuler, jeg pleier å ha kjeksen i en plastpose og denge løs på dem med en kjevle. Bland kjekssmulene med smeltet smør og fordel blandingen i bunnen av en springform, ca 21 cm. Press smulene ned, slik at de blir en tett kakebunn.

Finn frem en bolle og visp kremost, melis, vanilje, sitronsaft og skall sammen. I en annen bolle pisker du fløten, den skal være halvstiv og ikke rennende. Vend kremen inn i osteblandingen, massen vil tykne. Fordel den jevnt over kjeksbunnen og dekk med feks tinnfolie. Sett til avkjøling i kjøleskapet i minimum tre timer og gjerne natten over. Topp med kirsebærsyltetøy og KOS DEG.



Luksustoast med røkelaks, stekt egg og avocado



Blir du også litt lei av de samme kjedelige brødmåltidene? Da MÅ du prøve denne digge blingsen! Nydelig kombinasjon av laks, egg, Philadelphiaost og avocado. Bare å glede seg! ☐

Du trenger:

(En porsjon)

litt smør

2 skiver brød

1 egg

2 skiver røkelaks

0,5 avocado, skivet

noen tynne skiver rødløk

ca 1 ts philadelphiaost naturell (kan sløyfes)

1 håndfull salatblader

litt frisk sitronsaft + en sitronbåt til servering

salt og pepper

Slik gjør du:

Ha smør på begge sider av begge brødsnivene. Kutt ut en sirkel eller et hjerte i den ene skiven. Varm en stekepanne til medium varme og stek brødene i ca tre minutter på den ene siden. Snu skivene og knekk egget ned i midten av skiven som har et hull. La steke 3 minutter til. Ta ut brødsnivene uten egg og legg et lokk på pannen og la egget steke ferdig (du velger selv om du vil ha myk plomme osv).

Smør litt Philadelphia på den ene skiven og fordel laks, salat, avocado og rødløk oppå. Skvis over sitron og salt/pepper. Legg eggeskiven på toppen og SPIS.



**Grove pizzasnurrer i stor
langpanne**



Det er sommer og sesong for alle slags avslutninger. Tipper det slår an med saftige pizzasnurrer som et alternativ til alle kakene! Jeg bare nevner det. ☐

Du trenger:

(30 stk)

Til deigen:

4 dl vann, lunkent

3,5 dl sammalt hvete, grov

ca 7 dl siktet hvetemel

1 pose tørrgjær

2 ss olivenolje

1 ts salt

Til fyllet:

250 g kokt skinke, strimlet

500 g revet hvitost

Tomatsaus:

2 ss olivenolje

400 g hermetiske tomater

3 ss tomatpure

1 stort fedd hvitløk, hakket

1 gulrot, revet

0,5 løk, hakket

0,5 ts tørket oregano

0,5 ts tørket basilikum

1-2 ss sukker

salt og pepper

2 ts balsamico eddik

Slik lager du sausen:

TIPS: Tomatsaus blir bare bedre jo lenger den får stå under lokk å putre. Dessuten kan den gjerne lages flere dager i forveien, bare oppbevar den kaldt. NB. Tomatsaus kan også fryses.

Varm oljen til litt under middels varme i en kjele og surr gulrot, hvitløk og løk i noen minutter. Ha i resten av ingrediensene til sausen (unntatt sukker, salt og pepper) og kok opp. La koke så lenge du har tid, minimum 20 minutter. Smak til med sukker, salt og pepper. Kjør glatt med en stavmikser. Sett sausen til side.

Slik lager du deigen:

Ha alle ingrediensene til deigen i en eltebolle. Elt deigen i ca 10 minutter. Deigen skal slippe bollen og ikke være klissete. Om deigen virker veldig våt/klissete kan du tilsette en og en spiseskje siktet hvetemel mens du elter deigen. Pass på å ikke bruke for mye mel, det er bedre å evt bruke mel når du skal kjevle etterpå.

Sett deigen til heving under plast i 60 minutter.

Kle et stekebrett med bakepapir.

Ha deigen på benken. Kna den lett og del den i to like store deler. Kjevle den ene delen til et rektangel, ca 25×35 cm. Bre noen spiseskjeer tomatsaus utover leiven og strø over halvparten av skinken og nesten halvparten av osten. (Greit å spare litt til toppen av snurrene).

Rull leiven tett sammen fra langsiden slik at du får en pølse.

Skjær pølsen i tre like store deler. Del så hver del i 5 skiver. Det er ikke så farlig om skivene er litt ujevne i størrelsen, men forsøk å lage dem like store. Legg skivene med snittsiden opp på stekebrettet. Press dem litt ned med hånden din.

Gjenta med den andre delen av deigen.

Du skal tilslutt ha fem rader med seks pizzasnurrer i hver rad på stekebrettet, så de skal ligge ganske tett. Når de ligger så tett, "hjelper" de hverandre opp mens de hever.

La etterheve i 30 minutter under et rent kjøkkenhåndkle. Sett ovnen på 225 grader. Strø over resten av osten. Stek midt i ovnen i 15-16 minutter, eller til de har en hul lyd når du banker på dem. Avkjøl på rist. NB. Det kan være at de må avkjøle på bakepapiret oppå risten da det kan være litt vanskelig å fjerne papiret pga den smeltede osten.

Det kan være litt vanskelig å løsne bollene fra hverandre.
Bruk evt en kniv til å skjære dem løs.

KOS DEG.

