

Matpakkemuffins



Noen ganger må man begrense seg (litt for ofte, synes Bollefrua), men ikke når det gjelder å lage disse matpakkemuffinsene. Da er det bare å gædde på med fyll. For ellers blir de litt kjedelige og det vil vi jo ikke. Det er

litt som med julen. Da er det greit å gå litt overboard. Gud kjørte (i de dager da det ble sendt ut bud fra Keiser Augustus) på med både englekor og julestjerne (den du ser over taket der'a Jordmormatja bor) og de hellige tre konger kom ikke akkurat med myke pakker til Jesusbarnet. Nå lurere du kanskje på hvordan matpakkemuffins plutselig handler om julen, og vet du, det gjør faktisk jeg og.

Matpakkemuffins:

til 12 muffins

75 gram smør, smeltet

4 egg

50 gram parmesan, revet

2 dl kesam (hvis du har rømme, bruker du det. Eller fløte. Eller melk. Du skjønner sikkert tegninga)

1,5 dl sammalt hvetemel, grov

5 dl hvetemel

2 ts bakepulver

evt litt salt

1 ts hvitløkspulver

litt melk hvis deigen blir for seig

10-15 kalamataoliven, finhakket

5 -7 soltørkede tomater, finhakket

100 – 150 gram revet jarlsberg eller cheddar eller hva du enn har. Fetaost er nok digg!

Salami skåret i små biter, eller annet kjøttpålegg

Litt finhakket basilikum

Litt smør til smøring



1. Sett stekeovnen på 200 grader.
2. Visp sammen smør, egg, parmesan og melk.
3. Bland sammen det tørre og ha i melkeblandingen.
4. Tilsett soltørket tomat, oliven, basilikum, salami og ost.
5. Rør sammen, spe evt med melk hvis den blir for deigete.
6. Smør formene i et muffinsbrett med smeltet smør og fill formene med røre.
7. Stek midt i ovnen i ca 25 minutter eller til de er gyldenbrune.
8. Avkjøl på rist.
9. Le hele veien til jobben fordi du har så digg matpakke.



Banan- og blåbærpannekaker – the American way! (Recipy also in English)

Det er lørdag morgen og alt er mulig. Minn meg på det mandag morgen! Disse pannekakene er hvertfall en fabelaktig måte å starte dagen, uansett ukedag. Jeg lagde disse på onsdag etter en natt med særdeles lite søvn. Det gikk kjapt og så følte jeg meg litt gladere etterpå. Det gjorde nok resten av familien

også.



Banan og blåbærpannekaker:

1 moden banan

150 gram hvetemel, jeg brukte spelt

1 ts bakepulver

0,5 ts natron

1 egg

2,5 dl kulturmilk (jeg brukte en blanding av kesam, rømme og melk. Fin måte å bruke opp rester)

1 ts sukker

30 gram smeltet smør

en håndfull blåbær eller så mange du vil

Mos bananen med en gaffel i en bolle og tilsett egg og melk, bruk en håndvisp eller bare rør godt. Ha i det tørre og bland til en jevn røre. Rett før du skal steke pannekakene blander du i smøret. Varm en tørr teflonpanne til litt over middels varme og hell litt røre i pannen. Greit med en testpannekake! Vend pannekaken når det bobler litt, det går fort. Så er det bare å fortsette å steke. Hvis du vil ha blåbær i tar du litt røre i pannen og strør blåbær oppå. Vend som vanlig og server med mer blåbær.

God helg alle sammen!









These are great for breakfast any day of the week, quick and easy. ☐

Banana and blueberry pancakes:

1 ripe banana

150 grams of all purpose wheats

1 ts baking powder

0,5 ts of baking soda

1 egg

2,5 dl cultured milk

1 ts sugar

30 grams melted butter

blueberries

Miks milk, egg and a crushed banana together. Add dry ingredients. Stir till even batter. Add butter just before frying. Heat a nonslip, dry frying pan and add batter in small portions. Turn when little bubbles appear in batter. Pay attention, this does not take much time! Add blueberries to pancakes before you turn them if you want blueberries. Serve with more blueberries!

Have a fantastic weekend!

“Penne carbonara” (Et innlegg om å invitere til middag på en hverdag).



På vei til barnehagen i dag. #Fruasfridag

Jeg vil gjøre mange ting i dag. Jeg vil ligge i sengen og skrive dette innlegget mens vinden og regnet lager godlyder mot vinduet mitt. Jeg vil gå på kafe UTEN å ha dårlig samvittighet for at barna mine er i barnehagen, mens jeg har fri. Jeg vil lese litt bok, tenne stearinlys og spise noe jeg ikke burde. (#sweethøstferie) OG jeg vil slå et slag for å invitere gjester på middag midt i uka. MED sand og smuler på gulvet, leker i stua og oppsamlet post på kommoden i gangen. For jeg har lett for å gi etter for at jeg føler meg sliten, forfengelighet for rot og at jeg legger listen for høyt. Men så er det så hyggelig å gjøre noe uten om det vanlige! Og her kommer en helt overkommelig oppskrift på en kjapp og god middag, som både barn og voksne digger:

Penne carbonara :

(En RAUS porsjon til fire voksne og fire barn)

1 kg penne pasta

litt olje

16 skiver stjernebacon i tynne strimler

4 fedd hvitløk, knst

6 egg

4-5 ss lettrømme og 8-10 ss fløte

100 gr revet parmesan, pluss en ekstra bit til servering som du setter med et rivgjern på bordet

0,5 dl olivenolje (hold litt tilbake hvis du er usikker mtp sterk smak for barn)

grovkvernet sort pepper

salt

Grønn salat til servering. (Jeg brukte issalat, ruccola, vårløk, avocado og pinjekjerner)

Greia her er altså at det skal være overkommelig å få til etter jobb og bhg på en hverdag. Så salatblader kan vaskes og gjøres klar dagen før og legges i pose i kjøleskapet. Det samme kan en vinaigrette om du vil lage dressing fra bunnen. Avocado og vårløk slenger du oppi før servering. Du kan også dekke bordet kvelden før eller sett noen i arbeid.



Selve pastaen koker du til sist. Men sett på en stor kjele med vann, så er den klar. Sett også ovnen på 200 grader og stek halvprten av baconet i ovnen på bakepapir. Sett frem en stor serveringsbolle, som du skal ha pastaen i. I en annen bolle blander du egg, fløte+rømme, parmesan, pepper og olivenolje. Stek resten av baconet i sitt eget fett (i strimler) i en panne og ha i knust hvitløk mot slutten som setter smak på bacon og fett. Bland med ovnsstekt bacon og sett til side. Gjør klar salat.



Alles in ordnung: Salat, dressing, eggeblanding, serveringsbolle og bacon på vei i ovnen.

Så er det på tide hve pastaen i vannet. Kok etter anvisning på pakken og la renne av i et dørslag. Hell pastaen over i den kalde serveringsbollen og la den stå der og avkjøles et minutt mens du vender litt på den. (Hvis pastaen er for varm, kan det bli eggerøre under neste operasjon;) Ha oppi bacon og hell over eggeblanding. La renne igjennom før du blander alt. Server med en gang og hygg deg mens complimentene hagler og unga ber om påfyll.





Egg og bacon for jålebukker.

I dag var det gråvær og halvkjip stemning på øya. Da må man flotte opp der det flottes kan. Jeg begynte med å gi helt kjipe brødkiver en facelift ved å stikke ut sirkler med et glass. Finn et glass som har omtrent samme diameter som en muffinsform.



Så smører du fire av formene i et muffinsbrett med litt smeltet smør. Legg brødet i de smurte formene. Stek 6-8 baconskiver noen minutter, men de skal ikke bli sprø. La renne litt av på kjøkkenpapir. Kle sidene av muffinsformene med to skiver bacon, en og en halv funker også. Ha litt revet ost i hver form.



Så trenger du fire egg. Skill plomme og hvite og ha hviten i formen først. Ha plommen på toppen.



Stek i ovnen på 180 grader til ønsket konsistens. Server med friske urter og tomater. Og dagen min ble ganske bra etterhvert den.



