

Kamskjell med sprøstekt choritzo og kremet ertepure

Jeg eeeelsker forretter! Og hvis du ikke gjør det allerede, kommer du til å eeeeelske denne retten. Og hvis du synes det er irriterende at jeg skriver eeeeeelske så mye i dette innlegget, så har du kanskje en skikkelig blåmandag og da bør du hvertfall unne deg dette i kveld. ☐



Kos med kamskjell:

(til to personer)

2-3 kamskjell per person (jeg brukte frosne som jeg tinte et par timer først)

1 ss smør

en bit (rå) choritzopølse (evt bacon) i små biter

en liten pose frosne erter

1 ss smør

2 ss creme fraiche

salt og pepper

evt litt sitronsaft

1. Kok ertene i 4-5 minutter og slå av vannet. Ha i smør og creme fraiche og kjør med en stavmikser. Smak til med salt,

pepper og sitronsaft. Hold varm.

2. Ha choritzo i en tørr panne og la det surre i sitt eget fett på middels varme til det blir sprøtt. La renne av på kjøkkenpapir, men spar på fettene i pannen.

3. Ha stekepannen på 70-90 prosent varme (se at det bobler litt). Tørk av kamskjell og stek maks 2 minutter på ene siden, da bør de ha fått en lysebrun farge. Snu skjellene og ha smør i pannen. Stek 1-2 minutter til, mens du øser over smøret.

4. Server med det samme og feeeeeel the love!



En kanapè, kanskje?

Her kommer en kjapp oppskrift på en enkel og supergod kanapè som jeg lagde til nyttårsaften. Disse funker både som tapas og kanskje en liten forretter? Jeg brukte bare en helt vanlig baguett som jeg ristet i ovnen, men det hadde nok vært vel så frekt med dansk rugbrød i firkanter eller bitte små Blinis (russiske pannekaker) hvis man har mer tid til overs. Jèg har ingen tid til overs for jeg pakker ned en hel leilighet og vanker på Maxbo med barna på slep way past bedtime. (Jepp, jeg er hun i blå jakke og hestehale som bestikker ungene sine med Kroneis og siden lar de rase av seg sukkerrushet ved å ta løpefart og hoppe i saccosekken, uten sko vel å merke).



Kanapè med røkelaks og løyrom

(ca 12 stk)

En baguett

En liten pakke skivet røkelaks

Litt lettrømme

Et halvt glass med løyrom eller lodderogn

En kvart finhakket rødløk

Litt dill til pynt

Sett ovnen på 200 grader. Skjær baguetten i relativt tynne skiver og legg de på et stekebrett. Rist midt i ovnen, til de begynner å få litt farge, men FØLG MED, de brenner seg raskt. La avkjøle og oppbevar evt i en tett boks til du trenger de.

Legg så brødet på et fat. Dander med først røkelaks, så en klatt rømme, en halv ts løyrom, litt rødløk og dill på toppen. Veldig populært!



Små ostepaier med butterdeigbunn

Jeg elsker konseptet fingermat. Et av mine 2013 prosjekter er å arrangere en fest med bare fat på fat med små delikatesser. Kanskje innflytningsfest etter oppussingen? På nyttårsaften lagde jeg disse minipaiene som litt velkomsttapas og de smakte himmelsk! Og dessuten er de relativt lettlagde fordi du kan bruke ferdiglagd butterdeig som bunn.





Miniostepaier:

(12 stk)

3 plater butterdeig, kjøpes frosne og tines litt på benken.

litt smeltet smør til å smøre muffinsformen

2 egg

1,5 dl melk

1,5 dl seterrømme

0,5 ts worstersaus

en klype cajennepepper

nesten en ts paprikapulver

1 ts sennep

0,5 ts havsalt

litt kvernet pepper

revet cheddarost (2 dl?) eller annen litt sterk ost

litt revet parmesanost

Det var litt vanskelig å beregne riktig mengde med eggestanden, så mulig du får litt til overs.. Sett ovnen på 180 grader. Smør muffinsformer (i et brett med 12 former). Kjevle ut butterdeigen på en melet overflate og stikk ut sirkeler som er større enn bunnen på formene i et muffinsbrett (bruk et glass). Mine stakk bare halvveis opp på formen og paiene ble bra uansett. Prikk bunnene med en gaffel. Forstek paiskallene i 5-10 minutter. Jeg la tørre erter i formene for at de ikke skulle blåse seg så mye opp, men vet ikke hvor lurt eller nødvendig det var. For det første er deigen tynn, så det burde ikke bli noe prob. For det andre var det et sabla styr å pelle ut ertene etterpå.. (Jepp, Bollefrua er særdeles ikke feilfri!;)

Skru opp temperaturen til 190 grader. Visp sammen egg og ha i melk og rømme og krydder. Ha osten i paiskallene og hell over eggestanden. Mine gikk litt utenfor/over selve paiskallet, men det gjorde ingenting for alt fikk fin form likevel og deigen hadde fortsatt litt krønsj. Stek paiene i 20-25 minutter midt i ovnen, du ser når de er gyldne og har "satt" seg. La de avkjøle en stund i formene før du har de over på en rist. Server som de er eller med litt salat ved siden av.



Sashimi: Superfood for superslitne superfruer

Før du leser videre vil jeg bare si at jeg ikke vet noe særlig om supermat. Annet enn at det er skal være ekstra bra for oss, selvfølgelig. Men jeg kan ikke skjønne annet enn at sashimi må være noe av det beste man kan tilføre en sliten, småsyk kropp. Det var i allefall det som fristet meg på denne mørke, kalde desembermandagen.



Hvis du også lar deg friste, må du finne frem følgende:

Salmalaks, ca 200 gram per person

Blandet salat, ferdig vasket

En vårløk, finhakket

Litt ristede sesamfrø, (rist dem gyldne i en tørr stekepanne)

1 kvart rød chili, finhakket

0,5 dl soyasaus

saft av ca 0,5 sitron, smak deg frem

1 ts sukker

evt litt finhakket koriander

Bland soyasaus, chili, sitronsaft, sukker og koriander i en liten bolle. Sett til side. Skjær opp fisken i tynne skiver. Dander salat og fisk på en tallerken, ha over sausen. Dryss over sesamfrø og vårløk.







Hallo fredag! Er du her igjen?



Fredag kveld og jeg er helt ferdig. Stick a fork in me, cause I'm done. Bak meg ligger jeg en full uke med mye på jobb og hjemmefronten, i morgen venter en helt tom lørdag siden fotokurset jeg hadde meldt meg på ble avlyst. Og selv om jeg absolutt trenger å bli bedre på å ta bilder, så kjennes det utrolig godt å kunne ha en lat og planløs dag for en gangs skyld. Siden jeg frykter at du som leser dette tror jeg er en klagebøtte, så skal jeg unnlate å nevne ukens bunnpunkt, nemlig da jeg skulle sette barna inn i bilen tidlig på morgenen (allerede muggen etter å ha blitt vekket 05.15) og jeg ble overfalt av en Borrebusk. Du tror sikkert at Frua overdriver, men jeg stakk altså bare hodet inn i bilen for å feste Jens og ante fred og ingen fare og da jeg reiste meg opp var jeg full av borrer. Og aller verst angrepet var den fine fletten min som jeg hadde spandert en del minutter på. Siden jeg allerede var forsinket etter å ha forsøkt å forklare Jens at man ikke kan ta med gresskar i

barnehagen, en kamp jeg forøvrig tapte, så måtte jeg levere barna med borrehår. Gresskaret har vært Jens sin store kjærlighet hele uken, så hvordan det går når vi skal dessikere det i morgen, skal bli spennende. Et av ukens høydepunkt, var for øvrig denne forretten som blir nr to i rekken på bloggen. Og flere skal det bli, for jeg elsker forretter. <3

Chervrecrostini med honning og valnøtter:

(Forrett til to)

6 skiver baguett

6 skiver chevre

blandet salat, vasket

en sjarlottløk i tynne ringer

en håndfull valnøtter

litt flytende honning

litt fersk timian

[*vinaigrette*](#)



1. Sett ovnen på 200 grader.
2. Rist nøttene i tørr panne, sett til side.
3. Legg osten på brødet og ringle over litt honning. Bak i ovnen til osten er myk og brødet ristet.
4. Bland salat og løk med vinaigrette og legg opp på tallerkener.
5. Legg på de små chevretoastene, valnøtter og timian og SPIS.
□



God fredag!



Jens og gresskaret – a love story

En skikkelig god forretter!

Bollefrua har fått sin første request! Min gode kollega påpekte at det ikke fantes noen forretter på bloggen, og det kan vi jo ikke ha noe av. Denne laksesaken lagde jeg kjapt og gæli etter jobb i dag for å servere en god venninne som kom på besøk. Vanvittig godt. Og enkelt. Bare gled deg.



Salmasnadder:

(til to gode venner)

200 gram salmalaks, i tynne skiver

0,5 sitron, saft og evt skall

1 ss olivenolje

1 sjarlottløk, i tynne skiver

ruccolasalat eller blandet salat, vasket

0,5 dl ristede pinjekjerner

litt høvlet parmesan

havsalt og nykvernet pepper



1. Rist pinjekjerner i en tørr panne.
2. Bland citron og olivenolje.

3. Skjær løk i skiver.

4. Skjær og legg fisk på tallerkener.

5. Strø over salat, pinjekjerner, løk, parmesan og ringle over sitronoljen. Ha over salt og pepper og spis med en gang.

