

Det aller beste foccaciabrødet – trinn-for-trinn



Jeg har lenge vært en selvutnevnt foccaciadronning, og minst like lenge har jeg levd med hemmeligheten om hvor UHYRE enkelt det er å bake et perfekt foccaciabrød. Den aller første oppskriften på foccacia her på bloggen, er også den beste, men dessverre ikke den mest leste. Derfor kommer den nå i en forhåpentlig forbedret utgave, med et beskjedent budskap om foccaciamisjon til folket: YOU CAN DO IT

Foccaciabrød med hvitløk – og basilikumsolje:

(nok til en liten langpanne)

4 dl vann, bruk lunkent vann (37grader)

en halv eller hel pakke gjær avhengig av hvor god tid du har (både tørr og fersk gjær funker)

1-2 ss olje

1 ts salt

1 ts sukker

8 dl hvetemel

ca 1 dl solsikkeolje til smøring av langpanne

havsalt til å strø over brødet, jeg bruker Maldon salt

Hvitløk – og basilikumolje:

ca 15 blader basilikum

2 fedd hvitløk

ca 1,5 dl solsikkeolje (jeg bruker ofte dette fordi jeg er redd olivenolje skal bli for heavy for barna, bruk det du vil eller har tilgjengelig)

Hvis du bruker tørrgjær har du alt det tørre i en bolle før du tilsetter vannet og rører raskt rundt med en sleiv. Det er IKKE nødvendig å elte.







Når deigen er rørt sammen, setter du den til heving under en skarve plastpose. Jeg pleier å si at deigen skal heve til dobbel størrelse, men hvor lang tid dette tar avhenger av hvor mye gjær du har brukt, samt temperaturen på vannet. I mens kan du jo bruke tiden på noe hyggelig sammen med noen du liker godt:



Uansett. Etter ca 30-40 minutter hadde min deig hevet så mye (med en pakke tørrgjær):



Det neste steget nå er å smøre langpannen du skal bruke. Jeg pleier å dynke den med olje, men det hender fortsatt at brødet setter seg litt fast. I såfall tar jeg bare en steke-spade og hjelper det løs. Når pannen er smurt, heller du bare den ferdig hevede deigen rett i formen og klapper den utover med hendene dine. (Kan være smart å ha litt olje på hendene først;).



Mens deigen etterhever en halvtimes tid, lager du basilikumoljen. Ha hvitløk, olje og basilikumblader i en stavmikserbolle og kjør til en glatt olje med stavmikser. Når deigen er hevet, ringler du over oljen og bruker fingrene til å stikke hull i deigen så oljen renner ned i gropene. Pass på å fordele olje så jevnt du kan, slik at hele brødet blir sauset inn i olje..



Når du har kommet så langt, strør du havsalt jevnt utover brødet. Det skal være litt overalt, men ikke så tett at det

blir for salt.



Brødet skal stekes midt i ovnen på 230 grader i ca 15-20 minutter, litt avhengig av størrelsen på langpannen din og stekeovnen du bruker. Brødet er ferdig når det har en gyldenbrun farge, er sprø i skorpen og har en hul lyd når du banker på det. Ta ut brødet og avkjøl det på rist.



Aspargessalat med grillet paprika og parmesan



Det er torsdag, det er juni og værvarselet for helgen er lovende. Forrige lørdag lagde jeg denne salaten som egner seg godt som grilltilbehør til både kjøtt og fisk. Noe for handlelisten i morgen? ☐

Aspargessalat:

3 røde paprika

2 ss olje

2 stk rødløk

1 bunt frisk grønn asparges

50 gram nyrevet parmesan

5 ss olivenolje

2 ss balsamicoeddik

$\frac{1}{2}$ ts salt

$\frac{1}{2}$ ts grovkvernet pepper

1. Fyr opp grillen. Del paprikaene i to og rens de for hinner og frø. Del i litt mindre deler, så de kan ligge relativt flatt med skinnsiden ned på grillen. Pensle med litt olje og grill med skinnsiden ned til skinnet blir svart og paprikaen mykner. Ta paprikaen av grillen og legg den i en pose. Knyt igjen og la paprikaen avkjøles. Når den er litt kjøligere, så fjerner du skinnet og skjærer paprikaen i strimler. Legg til side.



2. Skjær rødløk i båter. Vend i litt olje og grill/stek (jeg har en plate på grillen) til den mykner litt. Legg i en bolle sammen med paprikastrimler.

3. Brekk av endene på aspargesen. Grill noen minutter, til de får litt farge og så vidt gir litt etter. Ta av varmen og bland med paprika og løk.



4. Anrett asparges, løk og paprika på et fat. Bland sammen ingrediensene til vinaigrette (olivenolje, balsamicoeddik, salt og pepper) og hell over. (Hold igjen litt på dressingen, smak deg frem). Topp det hele med parmesan. Evt ristede pinjekjerner, (men det hadde ikke jeg).



Tomatbrød alla Viestad



Det er lørdag, det er juni og sommer! Og tid for grillmat og enklere liv. Noen dager er det greit å bruke mye tid på kjøkkenet og andre ganger må alt gå kjapt fordi det er så

sinnsykt deilig å bare være. Ute. Her kommer en idè til et raskt og digg tilbehør til grillmiddagen. Hiv sammen en salat i tillegg til noe kjøtt eller fisk, så er du der.

Oppskriften fikk jeg av Andreas Viestad da jeg var på Geitmyra gård, for en tid tilbake. Mer om det kan du lese [her](#). Idèen er like enkel som den er rask og dessuten svært rimelig.



Tomatbrød – perfekt grilltilbehør:

(til ca 6-8 folk)

2 baguetter eller ciabatta, gjerne halvstekte og av billigste sort

2-4 fedd hvitløk, litt avhengig av størrelse

2 tomater

litt havsalt

litt olivenolje

Stek baguettene etter anvisning på pakken. Fyr opp grillen eller sett på stekeovnen, gjerne med grillelement. Del baguettene på langs og grill de til de er skikkelig sprø, som ristet brød. Skrell hvitløksfeddene og gni brødet inn med hvitløk, brødet vil fungere som et rivjern. Skjær tomatene i to og gni brødet inn med innsiden av tomaten. Ringle over litt olivenolje og strø over havsalt SPIS!



Paprika-aioli

Det er fredag, det er april og det er sol. Og 27 grader. Et sted, langt borte. Jeg lever i nuet og ser på folk jeg ikke kjenner. Og lurer på hvem de er og hva som er deres historie. Alt har en historie, det har jeg tenkt på i dag. Hvis du ikke har prøvd det, bør du fortelle noen din livshistorie. Og be noen fortelle deg din. Det kan ta litt tid, så lag noe godt å

spise først.

Paprika-aioli:

1 egg, romtemperert

1-2 fedd hvitløk

1 ts dijonsennep eller annen sterk sennep

1 ts maldonsalt

Pepper

Saft av ca en halv sitron

Ca 1 dl solsikkeolje

2 grillede og flådde paprika (jeg kjøpte mine ferdig fikset på glass, historien om hvordan man gjør det selv får jeg fortelle en annen gang)

Ha egg, sitron, salt, sennep og litt nykvernet pepper i en stavmikserbeholder. Kjør det med stavmikser til det skummer. Spe med olje i en tynn stråle til det tykner og får majoneskonsistens. Ha i hvitløk og paprika og kjør til en glatt masse. Smak til med sitron og salt. Dødsgodt til det meste, vi har spist det til tapas og grillmat og aller mest på foccaciabrød..



Den aller beste potetsalaten!

Dette er en klassisk potetsalat som aldri slår feil, men alltid slår an. Den passer utmerket på koldtbordet eller til grillmat. Jeg fikk oppskriften av en klassevenninne på lærerskolen (Kristin, I'm looking at you) og oppskriften har fulgt meg siden.

Klassisk potetsalat

12 kokefaste poteter (type Beate)

0,5 gul løk, finhakket

5-6 ss sylteagurklake, smak deg frem, ha evt i mer salt og pepper

1 boks lettrømme

ca 1,5 dl majones (lett eller fett, opp til deg;)

20-30 skiver sylteagurk (ca 0,5 glass), finhakket

ca 0,5 finhakket purre



Lag dressingen først, den blir bare bedre av å stå. (Gjerne

dagen før, evt lag hele salaten dagen før). I en bolle har du rømme, majones, løk og sylteagurklake, smak til med salt og pepper og bland godt. Skrell potetene og kok dem møre. Avkjøl litt og skjær i terninger. Ha poteter, sylteagurk og purre lagvis i bollen du lagde dressingen i. Bland til slutt forsiktig, så ikke potetene blir til mos. Holder seg i dager i kjøleskapet og smaker skikkelig godt.





