

Bananbrød med cornflakes, dadler og valnøtter



Det er lørdag, det er desember, det er fire dager til jul. Heldige er de som er ferdige med "alt" og kan nyte de siste adventsdagene. Er du klar? Eller står du fast med de siste julegavene? (Du kan jo gjette om jeg er i mål. Svaret finner du nederst på siden). Et godt tips kan være å gi bort hjemmelagde bananbrød. Jeg fikk tak i noen søte papirformer på Cacas som passer perfekt til formålet. (Rommer ca 0,5 liter). Men denne kaken kan også lages i vanlig brødform og serveres sultne gjester som stikker innom i julen. Eller stikk biter av den i vesken og trøstespis mens du løper fra butikk til butikk.

Julebananbrød:

(et stort eller tre små)

225 g siktet hvetemel

2 ts bakepulver

1 ts kanel

100 g brunt sukker

100 g cornflakes

55 gram dadler, skåret i små biter

40 g hakkede valnøtter

2 egg

0,5 dl solsikkeolje

1 dl melk

2 store, modne bananer

Sett ovnen på 180 grader. Hvis du skal lage et stort brød, kler du en brødform med bakepapir. Sikt sammen mel, bakepulver og kanel i en bolle. Tilsett sukker, cornflakes og halvparten av nøttene. Bland godt. Mos bananene med en gaffel. I en annen bolle pisker du sammen egg, olje og melk. Rør inn bananene. Tilsett så dette i de tørre ingrediensene. Rør sammen til alt så vidt er blandet. Ha røren i 3 små papirformer eller i brødformen. Strø over nøtter. Stek de små brødene midt i ovnen i ca 25 minutter. Stikk inn en tannpirker (av tre). Hvis pinnen kommer ut "ren" er kakene ferdig. Henger det fortsatt igjen deig, steker du de fem minutter til. Du kan også høre om kakene er ferdig ved å banke på dem. Har de en "hul" lyd, er de klare. Avkjøl på rist. Hvis du steker det i brødform, avkjøler du brødet i form på risten i ca 10 minutter først også løfter du det forsiktig ut med papiret og avkjøler videre på rist.



(Svar: Bollefrua er IKKE ferdig til jul).

**Brownies i stor langpanne
(praktisk og SÅ godt!)**



Denne uken bakte jeg brownies til juleavslutningen i Samuel sin klasse. Jeg laget den i stor langpanne, så det skulle være nok til mange. Dessverre måtte jeg gå før kakene ble servert (uhørt!), men Samuel fortalte at innen han fikk forsynt seg, var kaken min borte. Så da var den vel like god som den så ut. □

Brownies til store selskaper:

12 dl sukker

9 egg

450 gram smeltet meierismør

6,75 dl siktet hvetemel

7 ts vaniljesukker

0,5 ts salt

16-18 ss kakao

Sett ovnen på 175 grader. Pisk egg og sukker til eggedosis og rør inn smør. Tilsett alt det tørre og rør til alt så vidt er blandet inn. Ha bakepapir i en stor langpanne og hell røren oppi. Stek midt i ovnen i 35-40 minutter, men IKKE lenger. Avkjøl i formen. Hvis du ønsker skrift på kaken, må du klippe ut bokstavene du trenger og legge dem på kaken. Sikt raust med melis over og fjern papirbokstavene forsiktig. Skjær opp i passe store stykker og server.



**Sjokoladefudge med
honningristede mandler**



I serien "årets julekonfekt" presenterer jeg i kveld en søt godbit. Myk sjokoladefudge med sprø, søte og salte mandelbiter. Kanel og vanilje gir en ekstra julete smak.

Sjokoladefudge:

400 g søtet kondensert melk

100 g smør

250 g brunt sukker

1 ss lys sirup

1 ts vaniljesukker

1 ts kanel

100 g mørk sjokolade (70%), hakket

100 g honningristede mandler, hakket (se oppskrift under)

Honningristede mandler:

100 g mandler

1 ss smør

2 ss honning
havsalt

Sett ovnen på 180 grader. Smelt smør og honning i en stekepanne. Ha i hele mandler og rør til nøttene er godt dekket. Ta frem et stekebrett dekket med bakepapir. Fordel mandlene på brettet og strø over litt havsalt. Rist i ca 10 minutter eller til nøttene er gylne og aromatiske. Rør innimellom. Avkjøl.

Kle en form på 22×22 cm med bakepapir. Hakk mandlene og fordel dem utover formen. Ha alle ingredienser unntatt sjokolade og nøtter i en kjele og smelt mens du rører i blandingen. Prøv å få sukkeret til å smelte uten at blandingen koker. Ta blandingen av varmen og tilsett sjokoladen. Rør til sjokoladen er smeltet og blandet inn. Hell fudgen over nøttene i formen (jeg klattet litt her og der før jeg glattet det utover). La fudgen avkjøle før du dekker den og setter den kaldt. Når den har fått stå over natten, kan du dele den i mindre biter og legge den i en tett boks. Oppbevares kaldt. Fine å gi bort til en du liker.



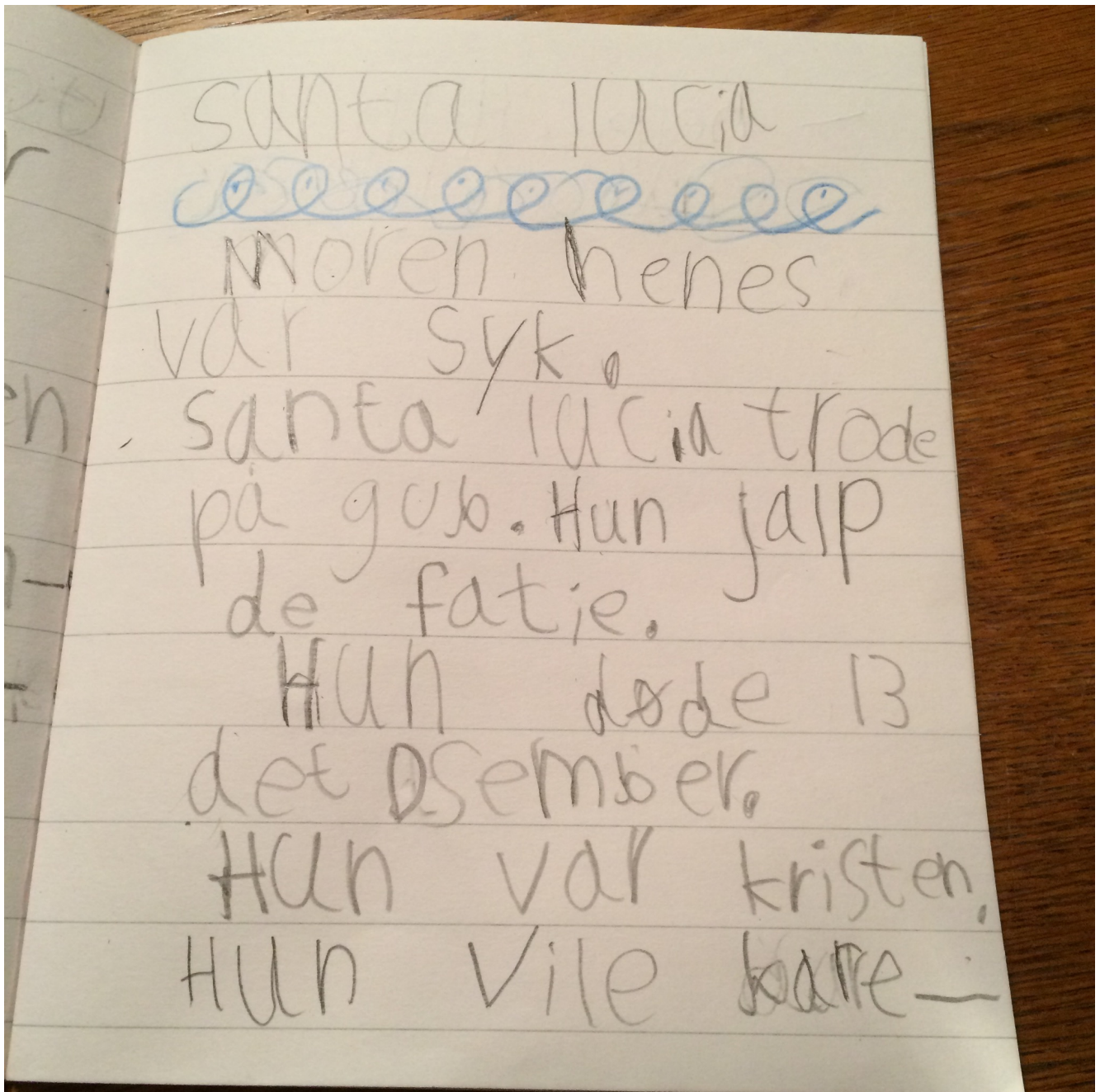
**Nystekte lussekatter til
Lørdagsfrokosten**

Frokost!



På lørdag er det Lucia. For mange småbarnsfamilier er det litt big deal, men kanskje ikke for alle andre. Hvorfor det, tenker jeg da! Hvem vil vel ikke bli gladere av å kle seg i hvitt, snurre litt glitter rundt livet og i håret og tenne lys en mørk desember dag? OG viktigst av alt: spise nystekte boller lørdag morgen! ALLE har godt av det MINST en gang i året. Så kjøp inn det du trenger, inviter noen på frokost, sett deigen og rull ut lussekatter fredag kveld. Lørdag morgen setter du godsakene til heving 30 minutter på badegulvet mens du lager kaffe og gjør deg klar. (LES: Tar på deg glitter). Så er det bare å steke boller og bade deg i ros. Det fortjener du!

Vedlagt litt info om Santa Lucia:



Kaldhevede lussekatter:

(12 stk)

3 dl h-melk

en klype safran

75 gram mykt meierismør i terninger

100 g sukker

600 g siktet hvetemel

7 gram tørrgjær (evt 25 g fersk gjær)

1 egg

1 egg+1 ss melk til pensling

24 rosiner til pynt

Støt safranen i morter. Ha alle ingredienser i en eltebolle og kjør maskinen på lav hastighet i ca 10 minutter. Ha litt mel på benken og hell ut deigen. Del deigen i 12 like store emner. Trill hvert emne til lange pølser og snurr pølsen like langt inn fra hver side så du får en snirklete s. Legg de ferdig formede emnene på et bakepapirkledd stekebrett som får plass i kjøleskapet ditt. Alternativt kan du ha de på et mindre brett og flytte de over neste morgen. Evt ha de på et veldig kaldt soverom hvis du ikke finner plass i kjøleskapet. Neste morgen tar du brettet ut og setter det et lunt sted, feks baderomsgulvet (hvis du har gulvvarme der). Sett ovnen på 220grader og bruk den neste halvtimen på det du vil. Etter 30 minutter pisker du sammen egg og melk og pensler bollene. Pynt med rosiner. Deretter setter du inn brettet midt i ovnen og steker lussekattene i ca 10-12 minutter. De er ferdige når de er gyllenbrune og har en hul lyd når du banker på de. Avkjøl på rist og SPIS.



Hjemmelaget Ferrero rocher – Mørke sjokoladekuler med hassel nøttkrem

Folkens, spenn dere fast! Dette er nemlig årets bidrag til julekosen. Hvis det er èn ting du skal unne deg, èn kalori (ok, 1000) du med glede trener av deg i januarkjøret og ikke minst Julegaven (jepp, med stor J) til alle dine sjokoladeglade venner, så er det denne luksuskonfekten. Velbekomme!

**Fyllet:**

(ca 30 kuler)

100 g hasselnøtter

2 dl kremfløte

50 g mørk sjokolade

150 g melkesjokolade

25 g mykt smør

30 hasselnøtter (i tillegg, skal være hele i midten av kulen)

Til å dekke/dyppe kulene i:

100 g finhakkede valnøtter

ca 300 g mørk sjokolade, hakket

evt gullformer til å legge kulene i

Sett ovnen på 180 grader. Legg alle nøttene på et bakepapkledde stekebrett og rist i ovnen i 10-15 minutter. Ta dem ut og ha i et rent kjøkkenhåndkle. Gni skallet av nøttene (inni håndkle) og legg 30 hele nøtter til side. Avkjøl alle. Ha de resterende hasselnøttene i en foodprosessor og puls/kjør til de er finhakket. Hakk all sjokoladen til fyllet i ca like

store biter og ha i en bolle.

Ha fløten i en liten kjele og varm til kokepunktet (skal ikke koke). Hell den varme fløten over sjokoladen og rør til alt har smeltet og du har en glatt krem. Pisk/rør så inn smøret og de hakkede hasselnøttene. Sett kremen i kjøleskap over natten. Neste dag finner du frem et brett som får plass i fryseren din og dekker det med papir. Hent de hele nøttene. Ta litt krem på en teskje, dytt nøtten inn og dekk med mer krem med den andre skjeen. Bruk skjeene og form rustikke kuler av sjokoladekremen. Rull kulene i de hakkede valnøttene og legg de på brettet.



Sett brettet med de ferdig rullede kulene i fryseren i 30 minutter. I mellomtiden smelter du sjokolade enten i vannbad

eller i mikroen (dette gjør du ved å ha sjokoladen i en bolle og kjøre på full effekt i 30 sekunder. Ta ut bollen og rør litt. Gjenta et par ganger til. Selv om ikke all sjokoladen er smeltet siste gangen kan du røre til den smelter).

Ta kulene ut av fryseren og dypp de raskt i sjokolade. Legg på et nytt brett med bakepapir. Sett kaldt til sjokoladen er stivnet og oppbevar kulene kjølig i en tett boks.



Denne oppskriften fant jeg i et av KKs juleblader.

Den beste julekonfekten:

Hjemmelaget Bounty-sjokolade



Hallo desember! Er du her igjen? På tide å lage konfekt som er så god at den roper på deg helt fra boksen i kjøleskapet og med magiske evner tvinger deg til å spise den mot din vilje. Det er helt sant!

Jeg opplevde det jo akkurat. ☐

Bounty, baby!

(ca 35-40 stk)

ca 40 hele mandler

2¼ dl søtet kondensert melk, fås i velassorterte matbutikker

1 ss vaniljeekstrakt

110 g melis

200 g kokos

250–300 g mørk sjokolade

Sett ovnen på 180 grader. Legg mandlene på et bakepapirkledd stekebrett og rist dem i midten av ovnen i ca 9 minutter, men pass på at de ikke brenner seg. Avkjøl.

Hell kondensert melk, vaniljeekstrakt og melis i en bolle og rør det godt sammen. Rør så inn kokos og sett bollen 30 minutter i fryseren. Ta den ut og trill små kuler. (Litt klissete, men verdt det!) Jeg fikk nesten 40 kuler, men det avhenger av hvor store du vil ha dem. Press fast en mandel på toppen på hver av dem. Sett så kulene i fryseren og la det stå i minst en time. Jeg lot mine stå natten over og det fungerte også bra. Finn frem et stekebrett og dekk det med bakepapir. Smelt sjokoladen over vannbad og avkjøl den litt. Dypp en og en kule i sjokoladen og legg det over på stekebrettet. Gjenta til alle kulene er dekket med sjokolade. Sett brettet i et kaldt rom til sjokoladen har stivnet. Oppbevar kulene i en (lyd)tett boks i kjøleskapet. Kos deg!



Denne oppskriften er fra [Passion for baking](#). Sjekk ut Manuelas fine blogg!

**Nydelige havrekjeks! Det
perfekte følget til
tekoppen..**



Det er søndags morgen, det er oktober, vi er på hytta. Rusen fra kvalitetskaffe sprer seg gjennom kroppen som en helbredende kraft. Jeg har en bok, en spennende bok. Jeg har det godt, farlig godt. Kanskje blir jeg værende her? Overvintre under en vinterdyne på en øy. Overleve på kaffe laget med smeltevann og tørrvarer fra skapet. Jeg er kreativ. Jeg kan leve lenge på tørrvarer kombinert med smørpakkene vi har liggende. (Husker aldri hva slags mat vi har i kjøleskapet på hytta, så for sikkerhetskyld kjøper jeg nesten alltid smør. Og mel. Og egg. Og kanskje sukker. Må jo ha mulighet til å bake!)

I går fikk jeg for eksempel lyst på hjemmelagde digestive kjeks til tekoppen. Du vet sånne tradisjonelle engelske kjeks som er så gode med smør og brunost. Helt nydelige! Passe søte, sprø og knasende med et hint av karamell fra det brune sukkeret. Og laget med få og enkle ingredienser du garantert har i skapet! Prøv gjerne noen luksusvarianter dyppet i mørk

sjokolade. Himmelsk til kaffen. <3



Digestive kjeks:

(ca 32 stk avhengig av tykkelse)

170g siktet speltmel eller hvetemel

170g lettkokte havregryn

150g kaldt meierismør, i terninger

1/2 ts natron

55g brunt sukset

2-3 ss melk

mørk sjokolade til å dyppe (kan sløyfes)

Ha mel og havregryn i en bakebolle, bland kjapt. Tilsett smøret og bruk fingrene til å smuldre smør og mel/havregryn. Det skal ha en litt smulete konsistens. Tilsett sukker og natron og rør sammen. Tilsett 3 ss melk og bruk en stavmikset til å kjøre deigen litt sammen. Det kommer til å gå litt trått, for deigen er tjukk, men målet er hovedsaklig å få knust litt av havregrynene og få deigen til å henge litt bedre sammen. Ta deigen ut på benken og kna den raskt sammen. Trykk den litt flat med hendene og pakk inn i plast. Legg i kjøleskapet i 30 minutter. Sett ovnen på 180 grader. Når deigen er litt avkjølt, drysser du litt mel på kjøkkenbenken og legger deigen opp på. Riv en brødpose opp langs den ene langsiden, samt bunnen, slik at du har et plastrektangel. (Evt bruk plastfolie om du har). Legg plasten over deigen og kjevle den til en rund deig, ca 0,5 cm tykk. (Det er SÅ mye enklere å kjevle med det plastposetrikset!). Bruk et glass til å stikke ut runde kjeks og flytt de forsiktig over på et bakepapirkledd stekebrett med en ostehøvel eller stekespade. Prikk et mønster med en gaffel eller en tannpirker. Syk midt i ovnen i 12-15 minutter eller til kjeksene er gyldne. La ligge på brettet et par minutter før du flytter det over på en rist. Avkjøl. Hvis du vil dekke de med sjokolade, smelter du sjokoladen i vannbad. Bruk en slikkepott til å smøre sjokoladen på kjeksen eller dypp de forsiktig. KOS DEG.



**Mørk konfekt med fyll av
hassel nøtter og hvit
sjokolade**



For en tid tilbake ble jeg invitert til kreativt bakekurs med Per Sundnes. Kurset ble holdt hos [Cakas](#), som er en spesialbutikk for bakeutstyr. Det var en utrolig hyggelig og morsom ettermiddag med masse inspirasjon og gode tips. Vi fikk blant annet lære å pynte cupcakes og støpe konfekt. Og fikk gode instruksjoner og kyndig veiledning av både Per Sundnes og de ansatte hos Cacas. Trivelige folk!





En av oppskriftene vi fikk var på noen nydelige konfekt med hvitt sjokoladefyll og ristede hasselnøtter. Jeg sliter litt

med å gjengi eksakte mål med tanke på fyllet, oppskriften blir altfor stor. Men restene kan du jo bruke som kakefyll eller glasur. Farlig godt! Konfekten du ser avbildet i dette innlegget er de vi lagde på kurset.

Jeg ble introdusert for et fantastisk fenomen på kurset, nemlig non temp sjokolade. Dette er sjokolade som ikke trenger temperering, men som fortsatt stivner og gir en blank overflate. Dette sparer deg for masse arbeid.

Du trenger:

2 konfektformer, jeg liker silikon

ca 200 gram non temp sjokolade

Fyll:

ristede hasselnøtter, finhakket

215 g hvit sjokolade

0,75 dl Baileys

1,5 ss smør

0,5 dl fløte

Fyllet lager du ved å smelte hvit sjokolade, fløte og smør i vannbad. Tilsett baileys og avkjøl til romtemperatur.

For å lage selve konfelten: smelt sjokoladen over vannbad. Fortsett med å helle sjokolade over i formene. Slå formene ned i bordet, så evt luftbobler kommer opp. Hell overflødig sjokolade tilbake i bollen. Bruk en spatel til å stryke vekk sjokolade på toppen av formen. Du skal nå sitte igjen med et tynt skall sjokolade i hver form.



La dette stivne helt før du har litt hasselnøtter i formene og sprøyter litt sjokoladefyll oppi. Du må ikke ha i for mye fyll, husk at du skal kunne "lukke" formene etterpå. Hell så (non temp) sjokolade over formen igjen og dunk formen i bordet for å unngå luftbobler. Bruk spatelen og dra/skrap vekk overflødig sjokolade, så du får en glatt og jevn bakside på konfekten. Sett kaldt til det stivner og klikk sjokoladen forsiktig ut av formene.



Bollefrua og den store biscottibøyggen



Jeg liker å tro at jeg er en åpen og trivelig bollefrue, men like fullt må jeg innrømme at jeg har hatt mine fordommer. Mot biscotti. Det var mange som skrøt og ropte langs gatehjørner at biscotti er best – ingen protest, men for meg fremsto den bare som en humørløs, og ikke minst, smørløs kjeks. Det hjalp heller ikke at jeg ved anledninger lot meg lure til å kjøpe biscotti på kafé. Slike flyktige bekjentskap bekreftet bare min teori: en tørr og kjedelig date. Heldigvis er jeg for å gi andre flere sjanser, så jeg bestemte meg for å ta skjeen i egen hånd og bake biscott sjæl. Og resultatet..(trommevirvel) JEG TOK FEIL! Men ikke helt feil. Biscotti ER en smørløs og tørr kjeks, men det er en utrolig GOD og smakfull kjeks. Hvertfall de du lager selv. Denne sjokoladevarianten med ristede hasselnøtter kan du trygt prøve deg på. De holder seg lenge og er fine å gi bort. samt servere til mange. Eller bare i sofaen med en god bok.



Biscotti, baby!

(50-60 stk)

200 g hasselnøtter

400 g mel

en klype salt

60 g kakaopulver

1,5 ts bakepulver

1 ts vaniljesukker

250 g sukker

3 egg (evt ett til hvis deigen blir altfor tørr), sammenvispet

2 ts revet skall av usprøytet sitron (vask evt sitronen ekstra godt om den ikke er usprøytet)

Begynn med å riste nøttene, dette kan du gjøre i dagesvis i forveien. Sett ovnen på 180 grader. Ha litt over 200 g hasselnøtter (greit med muligheter for litt svinn;) på et bakepapkledde stekebrett og sett brettet i ovnen i ca 15 minutter. Rør i nøttene hvert 5 minutt. Følg med på slutten så de ikke brenner seg! Stek de heller for kort enn for lenge. La nøttene avkjøle litt før du har de i et rent kjøkkenhåndkle. Gni nøttene inni håndkleet til skallet faller av. Grovhakk nøttene og sett til side.

Ha alle de tørre varene i en bolle og bland. Tilsett eggene og sitronskall og rør inn i det tørre. Kna alt sammen til en glatt deig. (Mer egg om deigen er knusktørr, mer mel om den er uhåndterbar klissete). Kna tilslutt inn nøttene. Sett ovnen på 180 grader. Form deigen til tre pølser med ca 3 cm i diameter og legg på en stekeplate kledd med bakepapir. Stek midt i ovnen i 20 minutter. Ta så platen ut av ovnen. Skjær straks pølsene i skiver på skrå, ca 1 cm tykke. Legg skivene tilbake

på brettet (du må antakelig fordele dem på to brett) og stek videre i 5 minutter før du snur alle skivene og steker de i 4-5 minutter til. Avkjøl helt på rist og oppbevar i tett boks. Smaker nydelig med en kopp kaffe! Eller te..



Bollefruas beste festrundstykker



Denne søndagen kunne alt fort gått skikkelig galt. Vi hadde vært altfor sent oppe, minstemann er syk og ute regner det så mye at snøen på bakken ser livet sitt passere i revy. Men så ble alt bare fint. Blide barn som leker uten å krangle, mann

som serverer kaffe på senga og støvsuger. Og selv? Selv har jeg levd sakte, gått tur i regnværet og samlet på lykkelige sekunder.

Vi startet dagen med disse festrundstykkene til frokost og de ER virkelig festlige. Luftige, men med samme konsistens som hveteboller. Skorpen er usedvanlig sprø og står i deilig kontrast til den myke innsiden. Kanskje var det rundstykkene som reddet dagen? I såfall skal jeg servere de mye, mye oftere.

Festrundstykker:

(ca 30 store rundstykker)

8 dl melk

250 gram smør

3 dl vann

2 ss sukker

2 ts salt

3 egg

100 gram gjær (2 pakker)

1,6 kg siktet hvetemel

egg til pensling

valmuefrø

Kok opp vann, smør og melk og avkjøl. (Væsken skal være kroppstemperert). Ha melkeblandingen i en eltebolle og rør ut gjæren i væsken. Tilsett resten av ingrediensene og elt til deigen slipper bollen. Hvis deigen er veldig fuktig kan du tilsette 2-4 dl mer mel. Men deigen blir mindre klissete etter at den har hevet. Hev en times tid, punkter gjerne deigen (slik at den faller sammen) et par ganger underveis. Bak ut rundstykker og ha de på bakepapkledde stekebrett. Sett ovnen på 170 grader varmluft. Etterhev under plast i 30-40 minutter. Pensle med egg og strø over valmuefrø. Stek midt i ovnen i ca 15-20 minutter eller til de er gyldne og har en hul lyd når du banker på dem. Avkjøl på rist.



Oppskriften fant jeg i brødboken til Bodil Nordjore.

Perfekte brownies med smak av vinter



Kjære Mandag.

Hvordan har du det? Lenge siden sist! Eller forresten, bare glem det. Jeg synes IKKE det er lenge siden, tvert i mot føles det som du akkurat var her og avbrøt en utmerket fin helg. Det er ikke meningen å være uhøflig, det er bare det at jeg ikke rakk å bli ferdig med helgen. Jeg hadde jo tenkt til å ligge litt mer på sofaen, bake cookies, leke med lego (selv om jeg synes det er kjedelig), jogge, gå på kafé og kanskje driste meg til å vaske et par vinduer. Men så kom du altså feiende inn med 12 blå, en bil (og frue) med flatt batteri, trøtte barn som ikke vil gjøre lekser (og HVERTFALL ikke skrive små bokstaver) og et kjøkken som ikke var ryddig fordi, ja fordi du kom så brått på meg! Men ellers, ellers har jeg det ganske bra. Jeg skulle bare si det med at du kanskje kan ta det litt roligere i svingene neste gang? Banke forsiktig på døren og si med myk stemme: God morgen, det er Mandag som er kommet. Men altså, bare et forslag. Du får ha det bra så lenge. Sees dessverre snart! Men som sagt, no rush.

Hilsen Astrid

Så noen ord om denne browniesen som jeg synes er AKKURAT slik

den skal være, du vet litt sånn seig og konfekt-aktig. Denne gangen har jeg tilsatt kanel og litt appelsinskall for å gi den et litt krydret vinterpreg, men den er like god uten. Eller kanskje vil du tilsette en dl hakkede nøtter? Det ville garantert ikke vært feil. Med mindre du ikke tåler nøtter da, men det må du liksom ta ansvar for selv. Jeg tåler alt, unntatt mandager som kommer uten forvarsel. Men heldigvis er det ingen som har det i kakene sine.



Brownies med kanel og appelsin:

(nok til en liten kake)

200 g smør

250 g mørk sjokolade, i biter

3 egg

2,5 dl sukker

2,5 dl siktet hvetemel eller siktet speltmel

1 ts kanel

finrevet skall av 0,5 (økologisk) appelsin

Sett ovnen på 200 grader. Ha bakepapir i en form som er ca

22×22 cm. Ha smør og sjokolade i en liten kjele og smelt på lav varme til alt er blandet. Avkjøl litt. Visp egg og sukker hvitt. Ha i siktet mel og kanel. Hell oppi sjokoladeblandingen og appelsinskall. Rør forsiktig sammen til en jevn røre. Ha røren i formen og stek i 20-25 minutter, IKKE lenger. Avkjøl i formen på rist.



**Ovnsbakt torsk med bacon,
rødbeter og chilibrunt smør**



Nå skal jeg gi deg oppskriften på en fabelaktig fiskerett som du kan imponere Gud og hvermann med (skulle du være så heldig å støte på en av dem). Den er altså ikke bare sabla god, men også enkel og dessuten kan mye forberedes på forhånd slik at du kan fremtre som en domestic goddess. **BARE VENT Å SE.**

Torsk for en hver tosk:

(6 pers)

- *180-200 g torskefilet per pers*
- *2 skiver bacon per pers*
- *1-2 pakker sukkererter*
- *3-4 rødbeter*
- *(smør til steking)*

Chilibrent smør:

250 g meierismør

0,5 dl soyasaus

1 sjalottløk, finhakket

0,25 rød chili, finhakket

1-2 ss finhakket persille

Tilbehør:

babypoteter, 4-5 per pers (eller mandelpoteter)

olivenolje

frisk rosmarin (kan sløyfes)

maldonsalt

nykvernet pepper

Kok rødbeter møre, det tar ca en time. Dette kan du gjøre timer i forveien (evt kvelden før). Skrell de og skjær i tykke skiver. Varmes opp i en gryte med litt smør før servering. Smelt smøret i en kjele på lav varme og la det stå å småputre en halv time. "Skum av" jevnlig med en skje, dvs fjern skummet som samler seg på toppen. Smøret vil få en nøttebrun farge, det skal ikke bli brent. Gjør klar sjalottløk, persille og chili og ha det i en liten skål med soyasaus. Så langt kan smørsausen gjøres klar på forhånd. Ha soyablanding i smør og varm opp før servering. Fjern endene på sukkerertene og ha de i en liten kjele med en klatt smør. De skal varmes et par minutter før servering, men de skal fortsatt være sprø og crunchy! Bacon steker jeg alltid i ovnen. Legg et bakepapir på et stekebrett og fordel baconskiver utover. Sett inn i kald ovn og sett varmen på 200 grader. Stek til de er gyldne og sprø, du får bare følge med. □ La renne av på papir. Nå er de klare, det gjør ingenting om de ikke er varme senere når alt annet er varmt.

SER DU? ALT DETTE KAN DU PREPPE I FORKANT. KJEKT, IKKE SANT?

For å fikse potetene må du ha 1 dl olivenolje i en bolle. Vend

potetene i oljen og legg de på et bakepapirkledd stekebrett eller i et stort ildfast fat. Bak på 200 grader i 30 minutter med rosmarin, salt og pepper.

Torsken skjæres i passe serveringsstykker og legges på stekebrett med papir. Dette kan gjøres i forveien. Bak i ovnen på 200 grader, jeg vil si i ca 10 minutter, men det kommer jo an på hvor godt stekt man vil ha fisken sin. Kanskje foretrekker du 8 minutter? Eller 12.

Anrett med rødbeter i bunnen, så sukkererter, så torsk og så bacon på toppen. Ha smøret over og legg poteter rundt. Og vær så god: ta imot rosen!

Oppskriften har jeg fra FANTASISKE Gøril Wikers kokebok, *Lyst på livet*.



Lekker og lettvint rekesalat



Jada, jada, jeg VET at julen er over og det er januar. Og nå skal vi alle være sabla sunne, trene, se frem mot sommer og bikinier og helst skal vi faste to dager i uken. Jeg vet, jeg vet og jeg er med på alt det der (minus fasten), men hvorfor må alt være over så brått? Må det være HVERDAG med store bokstaver? For det gidder jeg faktisk ikke. NEI TAKK, spør du

meg. Jeg vil ta med meg noe av det fine fra juleferien inn i resten av denne mørke og våte vinteren. Hos meg skal tre av de fineste julekulene fortsatt henge i kjøkkenvinduet og det skal være flust av stearinlys fremme. I helgene skal vi ha lange frokoster med ekstra godt pålegg. Bli med på det, eller? Kom igjen? Ok da, du kan rydde bort all julepynten. Men bare lag denne freshe rekesalaten, så kan du faste de andre dagene for all I care. ☐

Enkel rekesalat med eple og lodderogn:

- *200 g reker uten skall*
- *2 store ss rømme*
- *2 store ss majones*
- *1 grønn eple, skrelt og skåret i små terninger*
- *1 liten bunt gressløk, finhakket*
- *saften av ca 0,5 sitron*
- *2 toppede ts rød lodderogn*
- *salt og pepper*

Bland rømme og majones og ha i eple, gressløk, reker og lodderogn. Smak til med sitronsaft og pepper (evt salt). Pynt med noen reker på toppen. Denne salaten kan fungere som forrett servert med litt grønnsalat og litt godt brød.



Godt nybakt år med nybakt brød!



Det er januar, julen er over, året er rent og blankt som en nyskurt kjøkkenbenk. Har du noen nyttårsforsetter? Jeg har mange og de fleste er hyggelige. Her har du et lite utvalg (i tilfeldig rekkefølge):

1. Lese mer på sengen
2. Invitere oftere venner på middag.
3. Bake enda flere brød og utforske nye meltyper.
4. Gå mer på kafé.
5. Rydde mer.
6. Rote mindre.
7. Være mer tilstede der jeg er.
8. Planlegge bedre.
9. Ha det mer morsomt.
10. Tenne flere stearinlys.

Siden å bake brød kan involvere punkt 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 og 10 startet jeg året med det. Dette hjertebrødet smaker helt fantastisk og er dessuten lekkert å sette rett på bordet sammen med en stor gryte rykende varm [suppe](#).

The love loaf:

- 7 dl lettmelk, lunken
- 1 pk gjær
- 500 g siktet hvetemel
- 250 g sammalt hvete, fin
- 250 g sammalt rug, fin
- 1 ts sukker
- 1 ts salt
- 100 g smør
- 1 stk egg til pensling
- vann til pensling

Ha melk, gjær, salt og sukker i en bakebolle og læ gjæren løse seg opp. Bruker du tørrgjær kan du ta dette rett i melet. Tilsett mel og elt deigen i kjøkkenmaskin i 5 minutter. Tilsett smøret i terninger og elt til alt smøret er blandet inn i deigen. Hev under plast til ca dobbel størrelse (ca en time). Ta deigen ut på melet bakebord og elt den lett sammen. Ta av litt av deigen til dekorhjertet på toppen. Kjevle den lille deigbiten en centimeter tykk. Skjær ut et hjerte med kniv eller stikk det ut med en pepperkakeform. Form resten av deigen til et stort hjerte på en smurt stekeplate. Pensle dekorhjertet med vann før det festes på brødet så sitter det bedre.



Sett ovnen på 225 grader. Etterhev under plast i 30 minutter. Pensle brødet (minus hjertet) med vann og strø over mel. Hjertet pensler du med egg, men ikke ha mel på. Stek brødet midt i ovnen i ca 20 minutter. Brødet skal ha en gylden farge og ha en hul lyd når du banker på det. Avkjøl på rist. Brødet kan fryses.



Oppskriften fant jeg hos [Opplysningskontoret for brød og korn](#).

Superenkle Oreo cakepops!



Det er den nest siste dagen i året og jeg kjenner litt på det.

Du vet, jeg oppsummerer, gleder og gruer. Er det ikke litt sånn på denne tiden når et nytt år truer?

En balanse mellom fest og forsetter? Og litt fyrverkeri.
Eller egentlig.

Er ikke hele livet mitt omtrent sånn? Litt glede, litt jobb, litt off and on.

En hårfin balanse, men jeg vet jeg må ha det.
Dét og sjokolade.

(Til dere som ikke har vært her før, så har jeg aldri innlegg på rim. Men en gang måtte jo bli den første. Og siste? Hvis det kan trøste. (Somebody stop me;))

Oreo cakepops fireworks style:
(12-14 avhengig av størrelse)

1 pakke oreokjeks (ca 14 stk)

1 pakke Tine kremost naturell (125 g)

ca 100 g hvit sjokolade til å dyppe, bruk evt mørk eller 50-50 strøssel etter ønske

sugerør eller pinner



Disse enkle cakepopsene lager du ved å begynne med å knuse kjeks til smuler i en food prosessor. Ha smuler i en bolle og rør inn kremost til du har en deig. Form kuler med hendene som du setter på pinner. Legg på et matpapirkledd brett eller i en boks. Sett kulene i fryseren i minst 30 minutter eller lenger. Hakk sjokolade og smelt i mikroen. (Dette gjør du ved å kjøre på full guffe i 30 sekunder, røre om og kjøre i mikro i 20 sekunder, røre om og slik fortsetter du til sjokoladen er smeltet).

Ta kulene ut av fryseren og dypp i sjokolade. Prøv å få et jevnt lag. Strø over strøssel umiddelbart før sjokoladen stivner. Oppbevar kjølig til de skal spises. Kulene holder seg i ca en uke. Supre til fest eller barnebursdag. Og i morgen!

Godt nyttår, kjære alle sammen! Og takk for det gamle. <3



