

Vanvittig hvitløksbaguetter!

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.



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, sitrønsaft 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 kjeks-bunnen og dekk med feks tinnfolie. Sett til avkjøling i kjøleskapet i minimum tre timer og gjerne natten over. Topp med kirsebærsyltetøy og KOS DEG.



Pai med choritzo, brokkoli og fetaost



Vet du hva? Jeg elsker pai!

Og hver gang jeg lager pai, tenker jeg: Hvorfor lager jeg ikke dette oftere?

Og hver gang jeg koser meg med pairester til lunsj, tenker jeg: Hvorfor lagde jeg ikke mer?

Vet du hva? Denne paien ble sinnsykt god. Du må lage den!

Og hver gang du lager den, kommer du til å tenke: Hvorfor gjør jeg ikke som Bollefrua sier litt oftere? ☐

Du trenger:

Til bunnen:

150 g smør

200 g hvetemel

2 ss iskaldt vann

Til fyllet:

100 g fetaost, i terninger

150 brokkoli, i små buketter

80 g choritzo, skivet/strimlet

1 løk, finhakket

1 vårløk, skivet

100 g Jarlsberg, revet

1 fedd hvitløk, finhakket

salt og pepper

3 egg

3 dl fløte

Slik lager du bunnen:

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! Ha deigen på benken og dekk den med plast (jeg river en brødpose i to i den ene enden slik at jeg får et stort stykke plast). 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 sett til side. Dette kalles å blindbake paiskallet.

Kok brokkoli i 2 minutter og la renne av i et dørslag. Stek choritzo (i eget fett) på middels varme til den er gjennomstekt og litt sprø, ta ut av pannen og legg til side. Surr løk, hvitløk og vårløk i fettet som er igjen til det mykner. Ha fetaost, jarlsberg, choritzo, løk, brokkoli, vårløk og hvitløk i paiskallet. Pisk sammen egg, fløte, en klype salt og litt pepper. Hell/fordel over i paiskallet og stek videre i ovnen (på 200 grader) i ca 30 minutter. SPIS eller avkjøl og sett kaldt til du ønsker å servere den (gjerne til dagen etter). Pai kan også fryses. Lunk den gjerne før den serveres.

Ti enkle og smakfulle retter til koldtbordet

Her har du noen forslag til enkel og god mat til sommerfesten, konfirmasjon, 17.mai, jentekveld osv. Håper du finner noe som smaker! ☐



<http://bollefrua.no/2015/12/27/verdens-beste-waldorfsalat/>



<http://bollefrua.no/2015/02/02/rokelaks-med-limekrem/>



<http://bollefrua.no/2015/01/24/innbakt-asparges-med-parmaskinke-og-parmesan/>



<http://bollefrua.no/2014/08/16/eltefrie-baguetter-med-hasselnotter-og-rosmarin/>



<http://bollefrua.no/2013/05/27/lekker-rokelakspate-til-koltdbordet/>



<http://bollefrua.no/2015/01/21/devilled-eggs-med-feta-rodlok-og-kapers/>



<http://bollefrua.no/2013/08/27/potetsalat-med-sennepsdressing-og-choritzoplse/>



<http://bollefrua.no/2012/11/18/marinerte-kyllingvinger-fra-stange-asian-style/>



<http://bollefrua.no/2015/08/15/nydelige-sommerspyd-med-choritzo-basilikum-og-soltorket-tomat/>



<http://bollefrua.no/2016/02/01/luftig-brytebrod-med-pesto-og-parmesan/>

Fylt buffetbrød med skinke, soltørket tomat og mozzarella



Hvis du kjenner meg, så vet du det: Jeg er en hund etter høytider. Og 17.mai? 17.mai gleder jeg meg til hele året. Tradisjonen tro serverer jeg koldtbord på ettermiddagen, så nå har jeg begynt å fylle fryseren med godsaker. Dette brødet egner seg like bra til fest og konfirmasjon eller som tilbehør til salat eller suppe. Anbefales!

Du trenger:

(et stort brød)

25 gram fersk gjær/0,5 pose tørrgjær

3 dl lunkent vann

1 ss flytende honning

2 ss olivenolje

1 ts salt

ca 7 – 8 dl hvetemel

Fyll:

200 gram mozzarella, revet

200 gram røkt skinke, i strimler

ett lite glass marinerte soltørkede (cherry)tomater

fersk oregano, en liten håndfull

frisk basilikum, en liten håndfull

ca 1 ts tørket oregano



Begynn med å smuldre gjær i en bakebolle (jeg bruker kjøkkenmaskin) og rør den ut i vannet. Tilsett honning, salt og olje og rør rundt. Så tilsetter du mel mens eltekloa går rundt til deigen slipper bollen eller ikke er for klissete. Det er aldri bra med for mye mel, men du skal kunne kjevle den, så den må kunne samarbeide. Hev deigen i 40 – 50 minutter under plast, ha deigen på kjøkkenbenken (bruk litt mel) og kjelve så ut til et rektangel, deigen skal være ca 1 cm tykk. Fordel skinke, ost, tomat og urter over deigen. Rull deigen på langs til en pølse. Form til en runding og knip endene godt sammen. Legg med skjøten ned på et bakepapirkledd stekebrett og dekk med et rent håndkle. La etterheve ca 40 minutter og sett ovnen på 250 grader. Når brødet er ferdig hevet, setter du det midt i ovnen og skrur varmen ned til 200 grader. La steke i 28-30 minutter eller til det er gyllent og har en hul lyd når du banker på det. Avkjøl på rist. KOS DEG.

NB! EN PRAKTISK BESKJED: ALLE MINE E-POST-FØLGERE BLE DESSVERRE SLETTET I FORBINDELSE MED NY NETTSIDE, SÅ REGISTRER DEG PÅ NYTT DERSOM DU ØNSKER MINE OPPSKRIFTER RETT I INNBOKSEN. ☐



**Halvgrovt brytebrød i
langpanne**



Noen ganger baker jeg noe jeg blir ekstra fornøyd med og da føler jeg meg så flink og glad. Og flink og glad kjennes godt, det! Dette fantastisk gode brytebrødet er akkurat en slik innertier. Et garantert vellykket, garantert mestringsfølelse, garantert superlett å få til. Og den velsmakende baksten er like god dagen etterpå, men kan selvfølgelig fryses. Vil du føle deg flink og glad? Bak litt, da vel! ☐



Du trenger:

(ca 24 stk)

6,5 dl siktet hvetemel

4 dl sammalt spelt

2 dl sammalt rug, fin

5 dl lunkent vann

50 g smeltet meierismør

1 pose tørrgjær

1,5 ts salt

1-2 ss lys sirup

Slik gjør du:

Du trenger en liten langpanne på ca 28×40 cm. Kle den med bakepapir.

Ha alle ingrediensene i en eltebolle og elt deigen godt i ca fem minutter. Det gjør ingenting at deigen er litt klissete. La deigen heve under plast i ca 50 minutter. Bruk en slikkepott og tipp deigen over i langpannen. Ha litt mel på hendene og klapp deigen jevnt ut i formen. Prikk deigen overalt med en gaffel og bruk en deigskrape eller lignende til å dele leiven i ca 24 ruter. Etterhev under plast eller rent håndkle i omtrent 30 minutter. Forvarm ovnen til 225 grader. Stek brødet midt i ovnen i ca 18 minutter, brødet er ferdig når det er gyllent og har en hul lyd når du banker på det. Avkjøl på rist. KOS DEG.

NB! EN PRAKTISK BESKJED: ALLE MINE E-POST-FØLGERE BLE DESSVERRE SLETTET I FORBINDELSE MED NY NETTSIDE, SÅ REGISTRER DEG PÅ NYTT OM DU ØNSKER MINE OPPSKRIFTER RETT I INNBOKSEN. ☐



Tropisk ostekake, frisk og fylldig



Det er neppe noen hemmelighet at jeg elsker kaker? Men selv jeg har noen favoritter og ostekake er definitivt en av dem. Jeg har også lagt merke til at ostekaker ofte forsvinner først på et kakebord, og du vet, den som har laget kaken som blir først borte, den har vunnet. ☐ Og siden jeg elsker å vinne kan jeg aldri få nok oppskrifter på ostekake.. ☐

Denne kaken har både kremost med mandarin og ananas og yoghurt med melon og pasjonsfrukt, noe som gir en tropisk, frisk smak. Kaken skal ikke stekes, kun stivne i kjøleskapet. Veldig godt og enkelt.

Du trenger:

Til bunnen:

1 pakke bixitkjeks, knust til smuler i feks foodprosessor

120 g smeltet meierismør

Til ostekremen:

2 pakker Tine kremost med ananas/mandarin, romtemperert

1,5 dl rømme

1,5 dl yoghurt med melon/pasjonsfrukt

2 ts vaniljesukker

3 dl kremfløte

1 pakke gelepulver med sitronsmak

Slik gjør du:

Begynn med sitrongeléen. Bland gelépulveret med 2,5 dl kokende vann, rør godt så pulveret løser seg opp. La avkjøle til romtemperert, den skal være flytende.

Ha papir i bunnen av en springform (24-26 cm).

Bland smeltet smør og kjekssmuler og fordel jevnt i bunnen av springformen. Press ned med noe flatt og hardt slik at kjeksbunnen blir kompakt. Sett til side.

Pisk ost, yoghurt og rømme sammen med vaniljesukker til en glatt røre. Vend inn pisket krem og tilslutt den avkjølte geléblanding. Bland alt godt sammen. Hell ostekremen over i springformen, dekk med folie og sett den i kjøleskap til den har stivnet, helst natten over. Pynt med friske bær om du vil.
KOS DEG.



**Verdens beste gulrotkake har
en hemmelig ingrediens**



Vet du hvilke oppskrifter som er de aller, aller beste? Det er de du trygler om å få arve etter å ha fått en fantastisk kake eller rett servert hos vedkommende. Slike godt utprøvde oppskrifter er alltid vinnere. Denne kaken smakte jeg første gang hos min barselvenninne, Liv Kristin, og jeg ELSKET den. Det som blant annet gjør den så sabla god og saftig ,og som er den såkalte hemmelige ingrediensen, er hermetisk ananas. Du vil ikke nødvendigvis smake ananas i denne kaken, så ikke vær redd om du ikke er så fan av ananas. Sammen med kokos og valnøtter er dette en uslåelig kombinasjon med akkurat passe krønsj. Kaken kan også lages i springform om man halverer oppskriften.

Du trenger:

5 dl siktet hvetemel

2 ts bakepulver

1,5 ts natron

1,5 ts salt

2 ts kanel

5 dl sukker

3,75 dl solsikkeolje

4 store, sammenvispede egg

5 dl finrevet gulrot

2 (små) hermetiske bokser ananas (hell av laken), knust i foodprosessor eller finhakket

2,5 dl kokos

2,5 dl finhakkede valnøtter

Glasur:

600 g Philadelphia ost, romtemperert

4 ss mykt meierismør

finrevet skall av en økologisk appelsin, kun det oransje

ca 400 g melis

1-2 ss sitrønsaft

Sett ovnen på 180 grader.

Kle en liten langpanne (ca 28x40cm) med bakepapir.

Ha mel, salt, natron, bakepulver, sukker og kanel i en stor bolle. Bland kjapt. Riv gulrøtter for hånd eller bruk foodprosessor om du har. Bruk samme maskin til å finhakke ananas og valnøtter (i to omganger) eller bruk en kniv. Ha gulrot, ananas, kokos og nøtter i melblandingen og rør litt før du har i olje og egg og blander alt godt sammen.

Hell røren i langpannen og stek kaken midt i ovnen i 28-30 minutter. Bruk en tannpirker eller lignende til å sjekke om den er ferdig. Stikk den inn i kaken og om det ikke henger igjen røre på pinnen er kaken klar. Ta den ut av ovnen og avkjøl i formen, på rist.

Lag glasuren slik:

Pisk smør og kremost sammen og tilsett så melis og appelsinskall. Pisk til en jevn krem. Smak til med sitrønsaft.

Bre/smør kremen utover kaken og sett kaldt.

Kos deg.



Mini hvitløksbrød



Hvitløksbrød er en stor hit i vår familie og derfor lager jeg dem i alle varianter og fasonger. Disse små brødene er himmelsk gode og gutta synes de smaker enda bedre enn “ekte muffins”. Perfekt som små kuvertbrød eller en liten snack i matpakken.



Du trenger:

(12 stk)

Deigen:

25 g gjær eller 0,5 pk tørrgjær

2 dl lunken melk

2 ss olivenolje

0,75 ts havsalt

3,5-4 dl siktet hvetemel

Hvitløkssmør:

40 g mykt meierismør

1 fedd hvitløk, i skiver

ca 15-20 g parmesan i skiver/revet

ca 7-8 friske basilikumblader

Topping:

havsalt

smeltet smør til pensling

Ha melk og gjær i en eltebolle og rør kjapt. Ha i olje og salt. Tilsett hvetemelet gradvis og elt deigen i 10 minutter. La heve under plast i 30 minutter.

Ha papirformer i et muffinsbrett.

I mellomtiden lager du hvitløkssmøret. Mos alle ingrediensene til smøret med en stavmikser, smak evt til med litt salt.

Når deigen er ferdig hevet, deler du den i 12 like store emner. Flat ut hvert emne og ha en liten teskje fyll på midten. Pakk deigen rundt smøret og knip den godt sammen så ikke noe smør kan sive ut. Forsøk å lage dem litt runde.

Legg bollene med den "knepe" enden ned i muffinsformene og etterhev under et rent kjøkkenhåndkle i omtrent 30 minutter.

Sett ovnen på 250 grader.

Pensle de ferdig hevede bollene med litt smeltet smør og strø over litt havsalt.

Stek midt i ovnen i 8-10 minutter, eller til de er gylne og har en hul lyd når du banker på dem.

Avkjøl i papirformer på rist. SPIS.



**Fløyelsmyk og luftig festloff
med kun 5 ingredienser**



Det er mars, det er mandag og jeg er blå som den bleke vinterhimmelen over blokka. Det er ikke stort, men det er heller ikke så lite. Det er uroen over alt som er skjørt og for alt det vakre som ikke varer. For lange og korte dager, fylt med loff, luft og kjærlighet, som plutselig ble til hele livet.

For hva var vel livet uten loff?

Her kommer i allefall oppskriften på en skikkelig myk og god loff med himmelsk skorpe. Den har pyntet seg litt i formen og passer perfekt til fest.

Eller til en helt vanlig blåmandag.



Du trenger:

(1 brød)

500 g siktet hvetemel

60 g kaldt meierismør, i terninger

3 dl lunkent vann

7 g tørrgjær

1 ts salt

(1 egg til pensling, kan sløyfes)



Ha mel, salt og smør i en bolle og smuldre smøret i melet med fingrene til alt er smuler. Ha i gjær og vann og elt deigen i ca 15 minutter. Dekk med plast og hev i ca 60 minutter. Ha deigen på benken og del deigen i en stor og en mindre del. Den minste delen skal være ca 1/3 av hele deigen. Form det store emnet til en rund, litt flat bolle og legg den på et stekebrett dekket med bakepapir. Det lille emnet skal også være rund som en bolle og limes (med litt kaldt vann) midt på den store bollen. Snitt 12 snitt (0,5 cm dypt) fra topp til bunn for å skape den spesielle formen på brødet. Etterhev under et håndkle i ca 45-60 minutter og sett ovnen på 220 grader. Pensle brødet med vispet egg og stek midt i ovnen i ca 35 minutter eller til gyllent og har en hul lyd når du banker på den. Avkjøl litt før du skjærer i tykke skiver og KOSER DEG.



Fine horn med valmuefrø



Vinterferien er over i Oslo for denne gang. Takk Gud. Det er ikke det at jeg ikke liker å se bilder på Facebook av vellykkede mennesker som går lange turer på ski i solskinn eller andre som slanger seg på stranden i syden. Jeg mener bare, må man smøre all lykken utover liksom? Tenk bare på meg: Har jeg lagt ut bilder av meg i joggebukse eller mine syke barn, for eksempel? Eller hvordan vi har vært buret inne, dømt til all slags slappe innendørsaktiviteter? Skryter jeg av hvor rask jeg har blitt i å hente vann til noen som er tørste eller av vår nye samlede feberrekord? Åh, nei du! Jeg vil da skåne mine medmennesker over hvor flink jeg har blitt til å IKKE være monstermamna hele dagen, kun i kortere perioder. Eller akebilder fra den ene halvtimen gutta var ute og akte bak blokken og som, i følge legen vår, var litt for tidlig ettersom begge fikk feber etterpå? Nei, slike glansbilder får

du ikke av meg! Du skal heller få en oppskrift på noen supergode horn, som ble til denne uken og som fikk meg opp av sengen hver morgen. For gjærbaksten, den får ingen ta fra meg.
□



Men babyen min kan få en.. ;)

Du trenger:

(12 stk)

125 g smør

0,5 pk tørrgjær evt 25 g fersk

2 1/2 dl melk

1 ts salt

1 ss sukker

ca 7,5 dl siktet hvetemel

1 egg til pensling

valmuefrø til å strø over før steking

Smelt smøret og ta av varmen. Hell i melken og kjenn på temperaturen til blandingen. Den skal være lunken, ikke varm. Er den for varm må du la den få kjøle seg litt ned.

Ha så gjær, sukker, salt og smør/melk i en eltebolle. Ha i melet og elt deigen i 10 minutter. Hvis deigen virker veldig klissete kan du tilsette ca 2 ss til med mel. Men vær klar over at deigen vil sette seg mer mens den hever. Dekk deigen med plast og la heve i ca 40 minutter eller til ca dobbel størrelse. Ha deigen på benken og del i to like deler. Kjevle hver del til en flat runding på ca 40 cm i diameter, og del hver runde leiv i 6 like store "pizzastykker". Rull stykkene fra langsiden inn mot spissen og bøy endene litt inn før du legger dem (med spissen ned/under hornet) på et bakepapirkledd stekebrett. Etterhev under plast i ca 30-40 minutter mens du varmer ovnen til 225 grader. Pensle ferdig hevede horn med sammenpisket egg og strø over valmuefrø. Stek midt i ovnen i 12-15 minutter. Avkjøl på rist. Kos deg.



Oppskriften fant jeg hos "[Hembakat](#)"

Suksessterte



Det er mandag, det er februar og det er vinterferie. Vi har akkurat kommet hjem fra en langhelg i Bergen, en tur alle hadde gledet seg til. Det skulle bli så bra. Barna gledet seg til å fly. Vi skulle beregne god tid, alt skulle være organisert og pakket i alfabetisk rekkefølge og vi skulle ankomme flyet som en smilende, harmonisk familie. I Bergen hadde vi planlagt en rekke spennede og familievennlige aktiviteter og alt skulle være så hyggelig og vellykket.

Slik. Ble. Det. Ikke.

Kort oppsummert. Forsinket til flyet, full firsprang til gate closing med håndbagasje og baby på slep. Sure blikk fra medpassasjerer i det vi svette og kavete strever oss gjennom flyet. Vel fremme i Bergen klagde barn 1 over dårlig form og siden falt de som fluer.

Det ble ikke slik vi hadde håpet. (Når blir noen gang livet slik man hadde tenkt?) Vi er ikke så vellykkede eller organiserte eller ryddige, vi gjør så godt vi kan.

Derfor er jeg ekstra glad i suksesskake. I tillegg til at den smaker så ubeskrivelig godt med den myke, gule kremen og den knasende mandelbunnen, så blir den alltid vellykket. Min personlige lille triumf.

Suksess på et fat.

Oppskriften har jeg fra moren til en venninne. Det er de oppskriftene som er de beste.

Du trenger:

Til bunnen:

5 eggehviter

200 g sukker

250 g malte mandler (bruk mandelkvern)

1 ts bakepulver

Til kremen:

5 eggeplommer

1 dl kremfløte

125 g sukker

150 mykt meierismør

1 ts vaniljesukker

Til pynt:

mandelflak

Smør og kle en kvadratisk form med bakepapir (ca 26x26cm) eller tilsvarende springform.

Sett ovnen på 180 grader.

Begynn med å male mandlene med mandelkvern. Skill eggene, men vær nøye så det ikke kommer noe plomme med i hvitene. Pass også på å bruke rene og tørre redskaper.

Pisk eggehviter stive og tilsett sukker gradvis. Vend inn mandler og bakepulver tilslutt.

Fordel røren i formen og stek midt i ovnen i 25 minutter. Avkjøl kaken helt.

Slik lager du kremen:

Finn frem en litt liten kjele med tykk bunn. Ha i eggeplommer, sukker og fløte. Varm opp til kremen så vidt koker. Bruk middels varme og under konstant omrøring slik at blandingen ikke svir seg i bunn. Kremen vil tykne underveis.

La kremen avkjøles til romtemperatur og pisk inn smøret i 3-4 omganger med (elektrisk) visp. Ikke visp for mye, bare så smøret akkurat er blandet inn.

Bre kremen utover kaken og sett kaldt et par timer. Skjær i passende biter og server.

KOS DEG.



Tips: Kaken kan fryses og holder seg også flere dager i kjøleskap. Den er glutenfri.

PS. TAKK til våre gode venner som hjalp oss gjennom helgen, dere er best!

Ostebrød med pinjekjerner og havsalt



Det nærmer seg helg og på søndag er det jagggu både morsdag og valentines day. Det er ikke så viktig for meg å gjøre en stor greie ut av akkurat sånne dager (som har blitt så sabla kommersielle), men jeg er alltid glad for en anledning til å bake. ☐

Så her har du en oppskrift på et supergodt brød med masse deilig ostesmak som jeg tror kan glede både den ene og den andre. ☐

Du trenger:

Til deigen:

25 g fersk gjær eller 0,5 pose tørrgjær

2 dl lunken melk + 2 dl lunkent vann

½ dl olivenolje

1 ts havsalt

1 dl rugmel, finmalt

75 g revet hvit cheddarost

7 dl siktet speltmel (kan erstattes med hvete)

Topping:

vann

pinjekjerner

havsalt

ca 0,5 dl revet parmesan

evt sammenvispet egg til pensling av hjertet

Ha alle ingrediensene til deigen i en eltebolle og elt deigen i 10 minutter. Sett til heving under plast i 45 minutter. Ha deigen på benken og kna den raskt sammen. Del deigen i tre deler. Finn frem et stekebrett og dekk den med bakepapir. Rull en rund bolle av den ene delen og legg den midt på brettet. Hvis du ønsker å pynte med feks et hjerte, tar du en liten deigklump og kjevler den ca 1 cm flat og stikker ut ønsket form. Ha litt vann på undersiden av hjerte og lim det på den runde bollen. De to andre deigemnene ruller du til to lange pølser. Riv over parmesan som du klemmer litt inn i deigen. Tvinn de to pølsene sammen til en lang tvinnet remse og legg rundt den runde bollen på brettet. (Få med deg så mye som mulig av den revne parmesanen når du tvinner). Sett en smurt springformkant rundt deigen. (ca 28 cm i diameter) La etterheve under plast i 45 minutter.



Sett ovnen på 225 grader. Pensle brødet med vann og strø over pinjekjerner og havsalt. Pensle hjertet med sammenvispet egg.

Stek nederst i ovnen i 25 minutter.

Sett brødet til avkjøling på rist og skjær forsiktig rundt kanten for å løsne springformen. SPIS.



**Verdens beste grove
matmuffins! (med fetaost, løk
og salami)**



Jada, jada. Jeg vet det er litt dramatisk å utbasunere disse muffinsene til verdens beste. Men altså, makan til gode matmuffins! Jeg har faktisk aldri smakt bedre. Og de passer dessuten utmerket til suppe, i matboksen, på piknik, biltur, kveldsmat, på vei til jobb og du vet, det meste. Det er bare å sette i gang med bakingen, så skjønner du hva jeg mener. ☐

Du trenger:

(12 stk)

1 vårløk, i tynne skiver

1 liten rødløk, finhakket

1 ss olivenolje til steking

100 g fetaost, jeg brukte den lille pakken med soltørket tomat fra Arla + 1 ss olje fra pakken

50 revet cheddarost

50 g skivet salami, skåret i små biter

2 dl sammalt spelt, grov (kan erstattes med hvete)

2 dl siktet speltmel (kan erstattes med hvete)

1 ts havsalt
2 ts bakpulver
2 egg
1,25 dl melk
1 dl creme fraiche

12 cherrytomater delt i to, til topping

Sett ovnen på 200 grader og legg 12 papirformer i et muffinsbrett.

Stek løk og vårløk i olje på medium varme til det mykner.

Ha mel, salt og bakepulver i en bakebolle og bland sammen. Tipp oppi salamien og smuldre den inn i melet med fingrene.

I en annen mindre bolle pisker du sammen melk, egg, creme fraiche og olje fra fetaosten. Bland så dette forsiktig inn i melblandingen, ikke rør mer enn nødvendig.

Vend tilslutt inn løk og to typer ost. Fordel røren i muffinsformer og dytt to halve tomater ned i hver muffins. Stek midt i ovnen i ca 24 minutter. La avkjøle i muffinsbrettet i 5 minutter før du tar ut muffinsene av formen og lar dem avkjøles helt på rist. KOS DEG.



**Enkel pai (Quiche) med
cheddarost og bacon**



Det er onsdag og ukens høydepunkt for babyen min og meg. Onsdag er det nemlig barselgruppe! Og i dag var det min tur til å invitere fire flotte mødre og deres fine babyer på lunsj. Menyen var enkel, en lun pai og smakfull pai med grønn salat som tilbehør. Veldig greit fordi alt kan forberedes/lages på forhånd og jammen er det ikke veldig godt også. ☐

Du trenger:

1 paiform, ca 28 cm i diameter

1 pakke tørre erter

tinnfolie

(nok til 5-6 personer til lunsj)

Paideig:

500 g siktet hvetemel

125 g smør, iskaldt og i terninger

40 g eggeplomme (ca 1 eggeplomme)

1,25 dl iskaldt vann

1 ts salt

1 ts sukker

(NB. Dette er en raus paideig og du vil få noe deig til overs. Lag minipaier eller frys deigen ned til senere bruk. Fordelen med at deigen er stor er at det er enklere å kjevle den fint og fordele i formen.)

Fyllet:

1 dl fløte

1 dl melk

1 dl rømme

4 egg

ca 100 g revet cheddarost

2 vårløk, skivet

1 stort fedd hvitløk, finhakket

ca 200 g bacon

1 ts smør

salt, pepper og litt revet muskatnøtt

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! Ha deigen på benken og dekk den med plast (jeg river en brødpose i to i den ene enden slik at jeg får et stort stykke plast). Kjevle deigen ut til en stor og ganske tynn leiv, stor nok til at den dekker hele paiformen og 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 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 sett til side. Dette kalles å blindbake paiskallet.

Surr hvitløk og vårløk i smør i en stekepanne til det mykner. Ha ost, bacon, vårløk og hvitløk i paiskallet. Pisk sammen egg, rømme, fløte, melk, en klype salt, litt pepper og en god klype muskat. Hell/fordel over i paiskallet og stek videre i ovnen (på 200 grader) i ca 30 minutter. SPIS eller avkjøl og sett kaldt til du ønsker å servere den (gjerne til dagen etter). Pai kan også fryses. Lunk den gjerne før den serveres.

