

Comfortfood

Comfortfood er i følge wikipedia "... food prepared traditionally, that may have a nostalgic or sentimental appeal,^[1] or simply provide an easy-to-eat, easy-to-digest meal rich in calories, nutrients, or both. ^[2] Comfort foods may be foods that have a nostalgic element either to an individual or a specific culture.^[3] Many comfort foods are flavorful and easily eaten, having soft consistencies." Jeg er nesten litt overrasket over at definisjonen ikke inneholder ordene smeltet ost. Den kunne feks begynt sånn: "**Comfort food** is food prepared traditionally with melted cheese.." Lenger nede på wikipedia-siden står det en litt annen definisjon som heller ikke inneholder ost i noen form, men jeg kjenner meg likevel mer igjen i den: "Comfort foods may be consumed to positively pique emotions, to relieve negative psychological affects or to increase positive feelings.^[4] ." Det at jeg fant dette under overskriften "psychological studies" er en helt annen sak.

Uansett. I går lagde svigerinnen min (fineste Heidi) og jeg lasagne. Og ikke den litt sunnere varianten jeg vanligvis lager, nei, vi snakker full on, all the way, og ja, smeltet ost i massevis. Heidi sto for ostesausen og jeg lagde tomatsaus. Til vanlig bruker jeg bare cottage cheese i stedet for ostesaus, både fordi det er mye sunnere og fordi jeg er litt dårlig på sånne tradisjonelle ting som å lage hvit saus. Men nå har jeg jo oppskrift her og, du også!

Tomatsausen ble laget ganske trad, men den er i utgangspunktet et smart sted å lure inn grønnsaker (for de som har barn som er skeptiske til sånt).

Jeg begynte med å frese

en rødløk

to selleristenger

tre sjampignon

og et par hvitløksfedd



Så tilsatte jeg tre

flasker med hakkede tomater (jeg hadde noen jeg hadde fått fra en italiensk butikk i nærheten og de var vanvittig gode, bruk vanlig tomat på boks hvis du ikke er så heldig)



800 gram stekt karbonadedeig

Så lot jeg det småkoke lenge. Tilsutt smakte jeg til med salt, pepper og sitronsaft. Ellers tillater jeg alltid sukker, men det var ikke nødvendig fordi tomatene var så søte i seg selv.

Heidi lagde **ostesaus** på følgende måte:

Smelt 50-75 gram smør i en tykkbunnet kjele, tilsett så 5 toppede ss hvetemel som du rører sammen. Så sper du med 6 dl melk mens du pisker får å få en jevn saus. (Den blir tykkere jo lenger den står). Ha i ca 2 dl med revet ost (vi hadde Jarlsberg) og smak til med salt, pepper og muskatnøtt. Jeg hadde også litt sitronsaft i etter tillatelse fra Heidi.



Tilslutt la vi alt lagvis med lasagneplater i en liten langpanne. Begynn med tomatsaus, så plater, så ostesaus, tomatsaus og plater også fortsetter du til det er tomt.



Vi avsluttet med revet ost på toppen og stekte den i ca 40 minutter på 200 grader. Jeg lagde også en grønn salat som vi hadde ved siden av, men den var faktisk ostefri, hvis noen lurte på det.



Bollefrø 2



Bollefrua goes thai (part two)

I tillegg til marinert kylling, serverte jeg også en del annet thaistæsj i går. Peanøttsaus kan forberedes på forhånd og er snadder til kylling. Jeg har forsøkt ulike varianter, denne er hentet fra Familiekokeboka.



Det skulle vært hvitløk på bildet også. Rookie mistake.

Til 4 fine personer

I litt olje freser du

2 fedd finhakket hvitløk

1/2 finhakket løk

1 rød chili, finhakket

(sitrongress om du har, butikkene i nærheten av øya har IKKE)



Så tilsetter du

1 dl kyllingkraft

1 boks kokosmelk og la det koke opp

sleng så oppi

8 ss peanøttsmør og kok opp igjen.

Smak til med søt soyasaus (ketjap manis), samt rett før servering saft av 1-2 lime; finhakket koriander og 1-2 ss fish sauce. MERK sausen skal ikke koke etter at du har hatt oppi lime og fish sauce! Det vanskelige kan være å smake seg fram på slutten.. I min saus kom det jaggu både litt tabasco, vanlig soya saus og sweet chili saus.



En saus på sin siste reise.

Som tidligere nevnt er jeg glad i ting som kan forberedes. Denne agurksalaten faller fint inn i denne kategorien.

Rist noen spiseskjeer sesamfrø og sett til side. Check!



Lag en marinade/saus av

2 finhakkede fedd hvitløk

4 ts sesamolje

1 dl limesaft

2 ts sukker

1/2 dl soyasaus

1/4 dl olivenolje

(Rett før servering tilsetter du finhakket koriander).



Check!



Til de samme fine 4 personer:
Skrell 2 og 1/2 agurker og del de på langs, skrap ut
"innmaten" med en teskje. Del de så opp i ca 5 cm stykker og
så i staver.



Nå er det bare å legge agurkstavene i en plastpose og inn i kjøleskapet til du trenger dem.



Det er litt mye dill med disse rettene. Jeg skal innrømme det. Mye finhakking for eksempel. Men hold ut, bare en rett igjen! Og Herr Bolle ranka denne middagen blant årets topp fem, så det var verdt strevet.

Begynn med dressingen til denne nuddelsalaten. Jeg manglet nok

en gang saker til den originale oppskriften, så jeg fikset litt på en thaidressing fra Familiekokeboken.

Hakk en rød chili og et fedd hvitløk. Jada, du må finhakke. Ha i saft av minimum en lime, litt soyasaus (en ts?), 1-2 ss fish sauce, 1 raus ts sukker. Smak deg frem, den skal være temmelig syrlig og balanserer fint mot feks peanøttsausen og resten av rettene. La dette stå så lenge som mulig.

Selve salaten er hentet fra Kjærlighet, oliven og timian.

På forhånd kan du kutte

20 cm agurk i terninger

I tynne strimler skjærer du

8 reddikker

1/2 gul paprika

1 gulrot

2 vårløk snittes på skrå.

Hvis du har trenger du 200 gram glassnudler, jeg brukte eggnudler. Kok etter anvisning på pakken, kjøøl ned i kaldt vann.

I tillegg trenger du ruccola til anretning og koriander evt peanøtter til pynt. Rett før maten skal på bordet, legger du salat i bunn, blander grønnsaker og nudler og har oppå, ringle over dressing og pynt med stæsj.



Bollefrua goes thai (part one)

Thaimat, altså. I love it.

Da Herr Bolle skulle handle i går kom han hjem med kummin (karve) og ikke spisskummin. Det er jo en fair mistake, de ser like ut og heter nesten det samme, men smaker IKKE det samme. In fact, jeg liker overhode ikke karve. Så da gikk marinadeplan nummer èn åt skogen. Men fortvil ikke. Takket være min gode kollega Christine sin mann, Carsten, (og Familiekokeboka) så hadde jeg en marinade i reserve. Men den er minst like god og mye lettere å lage. Vinn-vinn med andre ord.

Thaimarinade alla Carsten:



Denne lages med stavmikser så du trenger en bolle som egner seg til dette. I den har du

1 dl sweet chili sauce

1 dl solsikkeolje

1/2 dl soyasaus

4 fedd hvitløk

1 cm fersk ingefær

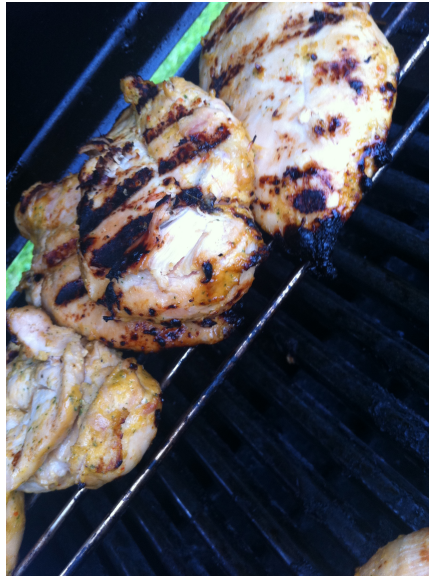
1 neve fersk koriander

Alt du trenger å gjøre er å skrelle hvitløk og ingefær (med teskje går det lett som en lek) og måle opp og så gjør stavmikseren resten. ☐



Dette er en veldig god marianade, jeg brukte den til kylling i dag. Men oppskriften er drøy, så tilsetter du litt sitron

eller limesaft i resten har du også en fabelaktig grillsaus!:)



Takk til Martin som
var grillmester i
dag!

Chevresalat

Jeg har dilla på chevresalat. I kveld lagde jeg nok en variant etter at gutta hadde lagt seg. Dette trenger du (i tillegg til flytende honning og salt og pepper som jeg glemte å inkludere i bildet):



Før jeg går videre må vi ha en liten prat om chevre. Jeg brukte i dag en “hard” chevre med ganske lavt fettinnhold, noe som gjør det lettere å steke den rett i stekepanne. Jeg elsker myke og fete chevreoster også, men min erfaring er at de flyter veldig ut når de stekes og dermed egner seg best til feks gratinering på en landbrødiskive i ovnen. DET skal jeg

lage en annen gang. Men altså. Begynn med å riste en håndfull valnøtter i en tørr stekepanne. De skal få farge, men ikke svis (seff..)



Så hiver du en pose ferdigvasket salat på en stor tallerken (jeg er lat, kjøp og vask selv om du er oppesen), skjær cherrytomater i to og litt rødløk i tynne skiver, avocado i terninger. Se så, nå er middagen nesten ferdig allerede! Men noen ord først om dressing. Jeg har nemlig kjøpt en digg sitronolje og eple-edikk fra Oliviers og co, og sammen med salt og pepper er det en svært god og svært lettvint dressing. I stedet kan man bruke en god olivenolje og litt presset sitronsaft eller lag en vinaigrette av dijonsennep, rødvinsedikk, salt, pepper og solsikkeolje. Jeg lover å skrive om dette en gang jeg ikke er så trøtt..



DA kan du varme en teflonstekepanne! Det må være hett, så vent til pannen er skikkelig varm. Så skjærer du noen skiver av osten og steker kjapt på begge sider.



Bland ønsket dressing i salaten, strø over nøtter og stekt ost og det var det. ☐



Sommerkoteletter eller onde Doktor Kotelett.

Neida. Dette er ikke et sleivspark til svinekjøtt, kun en filmreferanse fra Toy Story 3. (Småbarnsforeldres forbannelse, alle disse filmene man må se om og om igjen).

Men altså, jeg befinner meg på hytta og i dag har jeg besøk av min kompis, Espen. Middagen ble laget litt etter man tager hva man haver-prinsippet fordi vi befinner oss på en (øde) øy uten matbutikk. Nok om det.

Menyen ble sommerkoteletter med brokolipurè, glaserte gulerøtter, sesampoteter og en klatt rømme.

Jeg begynte med brokolien for den kunne jeg jo bare varme opp igjen. Alt man kan lage unna på forhånd, osv. Må forresten bare beklage kvaliteten på de kommende bildene. Kun iphone til rådighet. Men rom for forbedringer må jo være lov.



Brokoli ble kuttet i biter og kokt møre. Mos med stavmikser sammen med en klatt creme fraiche og litt smør. Smak til med salt, pepper og helst en skvis sitron, men lime funket også fint..



Så til disse gulerøttene. Jeg brukte små gulerøtter som jeg ikke skrelte, bare vasket og kokte så vidt møre.  Rett før jeg serverte de, smeltet jeg litt smør og en teskje sukker i en gryte også lot jeg gulrøttene surre seg varme og blanke. Siste finish var litt frisk persille.

Jeg skar også noen nypoteter i båter, ringlet over litt olje

og havsalt og strødde over sesamfrø.

✖ Stek i ovnen på 200-225 grader til gyldne og møre.

✖ Og koteletter stekte jeg i pannen fordi himmelen hadde åpnet seg over øya, og grillen vår ikke minst.

✖