# 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 "knepne" 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.



# 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!

---

# Enkel sjokoladefondant (for alle oss som ELSKER

# sjokolade)



Sjokoladefondant, eller death by chocolate, som jeg egentlig synes det bør hete, er ikke for pyser, altså. Her snakker vi dedikasjon og ekte kjærlighet! Det er magisk, mektig og en salig blanding av mørk sjokoladekake og en flytende kjerne av, ja, varm kakerøre, rett og slett.

Sjokoladefondant er overhodet ikke vanskelig å lage, det eneste som kan gå galt er at du steker dem for mye og resultatet bare blir nydelig sjokoladekake. Ække så gæli det heller. 

**Du trenger:**

(6 stk)

*125 g mykt smør (pluss ekstra for å smøre formene)*

*10 g kakao (pluss ekstra for å strø i formene)*

*300 g sjokolade, 70 %*

*125 g sukker*

*4 store egg, pisket sammen*

*en klype salt*

*1 ts vaniljeekstrakt*

*50 g siktet hvetemel*

**Til servering:**

*creme fraiche*

*friske bær*

*kruttsterk kaffe* 
Slik gjør du det:

Sett ovnen på 200 grader og sett inn et stekebrett midt i ovnen.

Finn frem 6 ildfaste former som rommer 1,5 dl, du kan også bruke feks mummi-kopper eller andre krus som tåler en runde i ovnen. Tegn rundt formen på bakepapir, 6 sirkler og klipp ut. Smør formene med smør, legg papirsirkler i bunnen og smør bunnen igjen. Ha kakaopulver i formene og rist/vend på den til hele formen er dekket av et tynt lag smør og kakao.

Brekk sjokoladen i biter og smelt forsiktig over vannbad (gryte med litt vann som småkoker og en større bolle som dekker toppen av gryten uten å berøre vannet. Ha sjokoladen i bollen og la den varme dampen smelte sjokoladen). Sett til side i ca 10-15 minutter.

Ha så smør og sukker i en bolle og pisk til en kremet blanding. Pisk gradvis inn eggene. Ha i en klype salt, vanilje og mel og bland med en slikkepott. Vend til slutt inn smeltet sjokolade. Fordel røren (som for ordens skyld smaker helt

forførerisk) i formene, ca 120 g røre i hver form. Sett formene inn i ovnen på det varme stekebrettet og la de stå i 11 minutter (dette var perfekt i min ovn). Du kan riste forsiktig på en av formene og sjekke at de ikke er helt lealøse. Tipp/vend ut fondantene rett på serveringstallerkener, sikt over litt kakao og server med ønsket tilbehør og kaffe. KOS DEG.



---

# Ostebrød med pinjekjerner og havsalt



Det nærmer seg helg og på søndag er det jaggu 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.



---

# Nydelig shortbread kjeks med mandel og salt karamell



Har du smakt shortbread før? En deilig og sprø kjeks som passer perfekt til en varm kopp te eller kaffe. Tradisjonelt lages shortbread med smør, mel og sukker og det smaker dødsgodt i all sin enkelhet. Men i dag prøvde jeg dem med en vidunderlig topping av mandel, daddel (ikke la deg skremme) og en tjukk karamellsaus med et dryss av havsalt. Helt fantastisk kombinasjon og garantert en gjenganger heretter. 

**Du trenger:**

(16 stk)

**Til bunnen:**

*100 g mykt smør*

*50 g sukker*

*190 g siktet hvetemel (jeg hadde spelt)*

*Karamelltopping:*

*60 g smør*

*2 ss lys sirup*

*60 g brunt sukker*

*2 ss siktet hvetemel*

*100 g hakkede mandler*

*60 g finhakket daddel (fjern steinen først)*

*litt havsalt (Maldon)*

Sett ovnen på 200 grader. Smør en form (20x20cm) og kle den med bakepapir slik at papiret stikker opp over kanten av formen.

Ha smør og sukker i en bolle og pisk til kremet og luftig. Rør inn melet med feks en sleiv og kna så raskt med hendene til en deig samler seg. Press deigen ned i bunnen av formen i et jevnt lag og prikk deigen med en gaffel.

Stek midt i ovnen i 10 minutter, ta ut av ovnen og sett til side.

Lag topping slik:

Smelt smør, sukker og sirup i en liten gryte på medium varme. Rør av og til. Når alt er smeltet har du i 2 ss mel og rører til du har en tykk saus. Ha så i mandler og dadler og rør til alt er dekket og godt blandet. Ta gryta av varmen og fordel toppingen over i kakeformen. Prøv å bre så jevnt du kan. Strø over et tynt dryss med havsalt, omtrent 1 ts til sammen. Stek midt i ovnen i 13 minutter til og ta så kaken ut. Løft umiddelbar ut av formen ved å løfte i papiret. La kaken hvile i 10 minutter før du skjærer den i 16 like store biter med en skarp kniv. Avkjøl bitene på rist til de er helt kalde. Oppbevar i tett boks. KOS DEG.



# Luftig brytebrød med pesto og parmesan



Vet du hva? I dag kaster jeg all beskjedenhet ut i snøværet og roper: ***Dette er gjærbakst på sitt aller beste!!*** Så luftig at det nesten letter, smeltet ost, urter, olivenolje og havsalt – det er bare ubeskrivelig godt. Og overhode ikke vanskelig! Disse forsvant rundt middagsbordet og jeg var glad jeg hadde smugspist en på forhånd. Med MASSE meierismør. 



**Du trenger:**

(12 stk)
**Til deigen:**

*1,25 dl vann*

*1,25 dl melk*

*0,5 pk gjær*

*2 ss sukker*

*1 ts salt*

*1 egg*

*3 ss olivenolje*

*2 ss pesto*

*ca 0,5 dl revet parmesan*

*8 dl siktet speltmel (hvis du bruker hvetemel kan det hende du trenger litt mindre mel)*

**Fyll/topping:**
*2 ss pesto*

*1-2 dl revet ost, jeg hadde Jarlsberg*

*1 ss olivenolje, til pensling*

*litt havsalt*



Ha alle ingrediensene til deigen i en eltebolle og elt deigen

i 10 minutter. Dekk bollen med plast og la deigen heve i ca en time.

I mellomtiden kler du bunnen av en springform (28 cm i diameter) med bakepapir og smører kantene med olivenolje.

Når deigen er ferdig hevet, har du den på benken og knar den lett sammen. Del leiven så i 12 like store deler som du ruller til runde boller. Legg ni langs kanten av formen og tre i midten. Smør/pensle godt med pesto mellom bollene og fordel ost i mellom. Sett til etterheving (under plast) i ca 30-40 minutter. Sett ovnen på 180 grader. Pensle bollene med olivenolje og strø over litt havsalt. Stek midt i ovnen i 20-25 minutter. Brytebrødet er ferdig når det har en gylden farge og har en hul lyd når du banker på det. Ta brødet ut, skjær forsiktig langs kanten og løsne brødet ut av springformen. Avkjøl på rist hvis du klarer å vente og 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. Plastposetrikset 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.



# Biff bourguignon (verdens beste gryterett)



Har du planlagt neste søndagsmiddag allerede? Hva enn du har på gang så foreslår jeg at du dropper det til fordel for denne franske forføreren. Åh nei, du! Ikke la deg lure av de trauste ingrediensene og den enkle fremgangsmåten! Dette er festmat og smakseleganse forkledd i en rustikk og frynsete frakk. Server dette på nyttårsaften og du vil høste både ros og kos langt inn i det nye året. Og, du? Lag nok! Dette smaker ENDA bedre dagen derpå, rett ut av gryta med skje. Jeg bare nevner det.

**Du trenger:**

(Til ca 4 personer)

*1 kg storfekjøtt, jeg brukte entrecôte, skåret i biter på ca 4×4 cm*

*1 stor kjøtt buljongterning*

*3 fedd hvitløk*

*1 ss provencekrydder*

*3 laurbærblad*

*10 sorte pepperkorn*

4 ss tomatpuré

*1 boks hermetiske tomater*

*150 g skogsbacon eller annet bacon, strimlet*

*1 stor rødløk, i båter (du kan også bruke 10-12 sjalottløk)*

*2 store gulrøtter, i tykke skiver*

*ca 0,5 sellerirot, i terninger*

*2 dl god rødvin (gjerne fra Burgund)*

*1 ss soyasaus*

*litt salt*

*hakket bladpersille evt basilikum, til pynt (kan sløyfes)*

*Potetmos, ris eller kokte poteter til servering.*
Finn frem en jerngryte og en god stekepanne. Brun kjøttet, i omganger, i stekepannen og ha over i jerngryten. Ha litt vann i stekepannen og kok opp slik at du får med all kraften og smaken og hell det over i gryten. Tilsett så tomat, laurbær, pepper, hvitløk, krydder, buljongterning og tomatpuré og rør raskt rundt. Kok opp og sett på lokket. Skru ned varmen og la småkoke/syde i ca en time. I mellomtiden gjør du klar grønnsaker og bacon. Stek først bacon i stekepannen og tilsett etterhvert grønnsakene. La alt kose seg og få litt glans i pannen (ca fem minutter fra du tilsetter grønnsakene) Når timen har gått har du bacon og grønnsaker i gryten med kjøttblandingen sammen med vin og soyasaus. Rør rundt, kok opp igjen og legg på lokket. Dette skal nå småkoke på lav varme i minst en time til, den blir i grunnen bare bedre og bedre av å stå. Smak før du evt tilsetter mer salt. Server med potet eller ris. Spis!



# Himmelsk “kladdkake” med melkesjokoladefyll



Forrige helg var jeg på julebord med noen venninner. Vi lagde all maten selv, fire fabelaktige retter. Måltidet ble avsluttet med denne fantastisk sjokoladete og seige sjokoladekaken, servert i to lag med en nydelig ganache i midten av melkesjokolade, kremfløte og litt smør. Som tilbehør valgte vi en god vaniljeis og bær. Nydelig!

Dette er for øvrig en genial dessert å gjøre klar feks dagen i forveien, når du skal forberede fest eller store middager. Perfekt til nyttårsaften!

**Du trenger:**

(12 stykker)

**Til kaken:**

*100 g smør*

*2 egg*

*3 dl sukker*

*90 g siktet hvetemel*

*4 ss kakao*

*1,5 ts vaniljesukker*

*2 ts bakepulver*

**Til fyllet/ganachen:**

*200 g melkesjokolade*

*1 dl kremfløte*

*1 ts honning*

*25 g meierismør*

**Til servering:**

*vaniljeis*

*bær*

1. Start med å lage fyllet: Hakk sjokolade. Kok opp fløte og honning og sett til side. Tilsett sjokoladen i fløteblandingen og rør til sjokoladen er smeltet, rør så inn smøret til du har en blank og fin krem. Avkjøl og sett i kjøleskap i en time.
2. Sett ovnen på 150 grader.
3. Kle en form (25×35 cm) med bakepapir.
4. Smelt smør.
5. Pisk egg og sukker raskt sammen. Rør inn smøret.
6. I en annen liten bolle blander du sammen mel, kakao, vaniljesukker og bakepulver.
7. Sikt melblandingen ned i eggeblandingen og bland sammen til en røre.
8. Hell røren i formen og stek midt i ovnen i 30 minutter.
9. Avkjøl i form.
10. Løft papiret med kaken ut og legg kaken på en fjøl. Skjær kaken i to midt på kortsiden så du står igjen med to like store deler.
11. Bre det avkjølte melkesjokoladefyllet på den ene halvdelen. Brett den andre halvdelen over slik at du får en “sandwich”.
12. Sett hele kaken kaldt, gjerne i fryseren, i 30 minutter så det blir lettere å skjære den opp.
13. Del kaken først i seks kvadrater og del så hvert kvadrat til to trekanter på skrå, diagonalt.
14. Server med en god vaniljeis og bær.
15. KOS DEG



# Høstens beste (og enkleste) lammegryte



Denne oppskriften stammer fra min lykkelige tid som student i Bergen. Når høsten meldte sin ankomst, og regnet rant over den regntunge byen, (hvor det nærmeste du kommer snø er isen fra fiskehandlerens disk) DA pleide min venninne, Wenche, å lage sin magiske lammegryte. Retten har få ingredienser og er enkel å tilberede, men den trenger lang tid i ovnen for at kjøttet til slutt skal smelte på tungen. Og mens gryta putrer kan du gjøre akkurat det du har lyst til.

**Wenches lammegryte:**

(nok til ca 4 personer)

*ca 2 ss olivenolje*

*ca 2 ss meierismør*

*1 stor løk, finhakket*

*3 fedd hvitløk, finhakket*

*ca 5 cm frisk ingefær, skrelt og finhakket*

*1-2 ts rød karripasta*

*1 raus ss tomatpuré*

*3 dl vann*

*1 kg beinfritt lammekjøtt i mindre biter, jeg liker kjøtt fra låret*

*en raus håndfull hakket koriander*

*litt sitronsaft*

*salt og pepper*

*litt sukker*
Sett ovnen på 160 grader. Varm smør og olje i en tykkbunnet gryte som tåler å stå i stekeovn. Brun kjøttet i omganger slik at det ikke blir for fullt i gryten. Når kjøttet er brunet, legger du det til side på en tallerken mens du steker løken myk (tilsett litt mer olje om det trengs). Ha så i hvitløk og ingefær og fres litt til. Ha så i kjøtt, karripasta, tomatpuré og vann og kok opp. Smak deg frem med litt salt, sitron og evt litt sukker. Hiv på lokket og sett hele gryten inn i ovnen, på nederste rille. La den stå å godgjøre seg i ca to timer, rør i den et par ganger underveis. Server med god ris, koriander og grønnsaker etter eget ønske. Spis.

# Perfekt syrlig sitronterte (min favorittkake)



De som kjenner meg vet at jeg faktisk har ganske god viljestyrke. Særlig om jeg har bestemt meg for noe. Likevel er det to ting jeg er uimotståelig svak for, litt som supermann og kryptonitt: Sitronterte og popcorn. Jeg klarer simpelthen ikke takke nei! Og denne sitronterten er den beste jeg har smakt på veldig lenge. Perfekt syrlig, passe søt og en deilig sprø bunn med mandler. Hva er din favorittkake?

**Sitronterte for superdamer:**

**Til tertebunnen:**

*125 g kaldt, usaltet smør i terninger*

*250 g siktet hvetemel*

*80 g melis*

*30 g finhakkede mandler*

*revet skall av en økologisk sitron, kun det gule*

*1 egg*

**Fyll:**

*4 egg*

*250 g sukker*

*revet skall og saft av to store sitroner*

*50 g smeltet, usaltet smør*

*I tillegg trenger du en paiform med 26-30 diameter.*

Begynn med deigen. Smuldre smøret i melet, bruk fingrene eller en foodprosessor. Tilsett resten av ingrediensene til bunnen og arbeid raskt sammen til en deig. Pakk i plast og legg kaldt (kjøleskap) i minimum en time. Sett ovnen på 225 grader. Når deigen er ferdig avkjølt, presser du den jevnt utover bunnen av formen og opp over kantene. Prikk bunnen med en gaffel og forstek midt i ovnen i ca 15 minutter, paiskallet skal ikke bli brunt. Skru ovnen ned til 180 grader.

Fyllet lager du ved å først vispe egg og sukker til eggedosis. Rør så sitronsaft, sitronskall og smeltet smør inn i eggedosisen. Hell fyllet over i det forstekte paiskallet. Stek paien midt i ovnen i 20 minutter til. Avkjøl og server gjerne med feks litt creme fraiche, men jeg synes den smaker himmelsk slik den er. KOS DEG.



# Enkel “key-lime-pai” med sprø kjeksbunn



Her er oppskriften på noen deilige (og mektige) terter med syrlig, kremet fyll og sprø kjeksbunn. En god sommerdessert og kanskje det nærmeste vi kommer solskinn på en vanlig onsdag?

**#norsksommer** 

(4 miniterter ca 10 cm i diameter, mine har løs bunn og er "non-stick")

**Bunnen:**

*125 g digestive kjeks*

*50 g smeltet meierismør*

**Fyllet:**

*200 g søtet kondensert melk (du finner det i velassorterte matbutikker, jeg har også sett det på Kiwi. NB. Ikke vikingmelk*

*0,6 dl limesaft (av ca 2,5 økologiske lime), smak deg frem*

*Finrevet skall av en økologisk sitron, bare det gule (du kan selvsagt også bruke økologisk limeskall, men da er det lurt å sile blandingen før du har den i paibunnene).*

*0,5 ts vaniljesukker*

*1 egg*

*1 eggeplomme*

Sett ovnen på 200 grader, vanlig under- og overvarme. Kjør kjeksene i en blender til fine smuler og bland med det smeltede smøret. Press kjeksblandingen i et jevnt lag i bunnen og langs kanten av terteformene. Forstek tertebunnene i ca 8 minutter, pass på at de ikke blir brent. Ta ut og avkjøl.

Skru ned temperaturen til 195 grader. Bland kondensert melk, limesaft, sitronskall og vaniljesukker i en bolle. Tilsett egg og eggeplomme og rør forsiktig til alt er blandet. La stå i ca 15 minutter slik at smakene får satt seg. Hell fyllet forsiktig i de avkjølte formene. Stek midt i ovnen i 10 minutter. Avkjøl helt før du serverer den med litt pisket krem og jordbær.



# Ibens kanelstang



Som du kanskje har fått med deg, har vi fått et barn til. En datter. Iben. Det gjør noe med deg, et lite spedbarn. Det gjør i allefall noe med meg. Jeg mister tidsbegrepet, jeg går i butikken i pysjamas. Jeg sover, jeg våker, jeg gråter. Over spilt melk. Jeg er kald og varm, svetter og fryser, kjefter og nyser. Jeg er overveldet, kortluntet, livredd, euforisk. Full av hybris, utmattet og energisk. Og hormonene. Det finnes ingen medisin mot det jeg har, men det finnes noe som hjelper. Gjærbakst. Ja, det hjelper i grunnen mot det meste. Særlig hvis du slenger med sukker, kanel og vaniljekrem. Og det gjorde jeg. Selvfølgelig.

**Ibens kanelstang (for hormonelle og andre trengende):**

(3 stenger)

**Deig:**

*1,75 dl lunkent vann*

*3/4 pakke gjær*

*35 g sukker*

*1 ts salt*

*1 ts kardemomme*

*1 egg*

*ca 400 g hvetemel*

*35 g mykt smør*

**Fyll:**

*200 g sukker*

*200 g MYKT smør*

*6 ss kanel*

**Vaniljekrem:**

*0,5 liter h-melk*

*3 ss maisenna*

*2 eggeplommer*

*3 ss sukker*

*frø av en vaniljestang*
*1 sammenvispet egg til pensling*

*hakkede nøtter å strø over (pekan, hasselnøtter eller mandler)*

*evt melis glasur*
Begynn med å lage vaniljekremen. Ha maisenna i en liten kopp med noen spiseskjeer av melken. Rør til en jevning. Ha eggeplommer, resten av melken, vanilje og sukker i en gryte og

kok opp under konstant omrøring. Tilsett jevningen litt etter litt. La koke i ca tre minutter mens du fortsetter å røre. Kremen vil tykne enda mer når den blir kald. Når den er ferdig kokt, legger du en plastikkpose tett inntil kremen slik at det ikke slipper til noe luft. (Dette forhindrer snerk). La stå i romtemperatur til den er lunken og sett den så i kjøleskapet.

Lag deigen ved å ha vann, smør, sukker, gjær, salt, kardemomme og egg i en eltebolle. Tilsett mel litt etter litt til du har en smidig deig som ikke er for klissete. Elt til sammen ca 10 minutter. Sett til heving under plast i 40-60 minutter.

Rør sammen ingrediensene til fyllet.

Del deigen i tre like store deler. Kjevle hvert emne til et rektangel på ca 30×15 cm. Smør en tredjedel av fyllet på leiven, men styr unna kantene. Fordel en tredjedel av vaniljekremen oppå. Brett deigen inn på lengd, ca en tredjedel inn. Brett den andre siden over på bretten du allerede har laget slik at de overlapper hverandre. Flytt over på stekebrett dekket med bakepapir. Bruk en saks til å klippe snitt i deigen på oversikten med ca 3-4 cm mellomrom. Brett flikene til annenhver side, så det blir en slags flette. (Se bilde under). Sett til etterheving under plast i ca 40 minutter. Sett ovnen på 210 grader.





Når flettene er ferdig hevet, pensler du dem med egg og strør over hakkede nøtter (valgfritt). Stek midt i ovnen i ca 15-17 minutter. Avkjøl på rist. Stangen kan virke litt “deigete” når den er varm pga alt fyllet. Når den avkjøles blir den litt fastere. Pynt med litt melisglasur før servering, hvis ønskelig. Kos deg!



# Butterdeigsruter med soltørket tomat og fetaost



Det er mai og tid for alle slags festligheter. I den anledning deler jeg en superenkel oppskrift på rask fingermat som er skikkelig snadder. Den egner seg både som en rett på koldtbordet eller som snacks til velkomstdrinken. Men like gjerne slik min venninne Liv serverte meg dette for lenge siden en bekymringsløs ettermiddag i studietiden: En deilig munnfull på terrassen sammen med hyggelig småprat på en helt vanlig hverdag. Hipp hurra!

**Du trenger:**
(Nok til 9 små ruter, gang opp ingredienser ettersom hvor mange du vil lage)

*1 "plate" butterdeig, kjøpes i pakker med fem plater i hver*

*0,5 pakke Apetina fetaost med soltørket tomat*

*evt 4-5 ekstra soltørkede tomater (i olje)*

*tørket oregano eller provencekrydder*

Sett ovnen på 200 grader og ta butterdeig ut av fryseren. La butterdeigen tine i ca ti minutter. Kjevle deigen litt tynnere, ca dobbel så stor. Del i 9 like store kvadraten og legg over på et bakepapirkledd stekebrett. Prikk deigen med en gaffel. Fordel 2-3 fetaostterninger på hver rute og knus osten litt utover. Ha også på soltørket tomat i biter og drypp over litt av oljen fra fetaostpakken. Avslutt med et dryss oregano. Stekes midt i ovnen i 10-12 minutter. Rutene er ferdig når butterdeigen har blåst seg litt opp og ser gylden og sprø ut. Avkjøl på rist og kos deg!



---

# Røkelaks med limekrem



Det er mandag. Startskuddet har gått for nok en hektisk uke med store og små utfordringer. Jeg henger så vidt med på lasset, godt hjulpet av små pauser og rause mennesker/kollegaer rundt meg. Mandager er pannekakedag hos oss. En utfordring er alltid å steke nok pannekaker på kortest mulig tid mens jeg holder et øye med lekselesing og samtidig rydder etter morgenens raske utfart. Lykkelig var jeg den dagen jeg kom på å investere i en stekepanne nr 2 kun for pannekakesteking! Dobbelt tempo og følelsen av å være litt effektiv for en gangs skyld. (Tilsvarende elsker jeg å gjemme de blå IKEA-posene med rene klær innerst på et soverom til en av oss orker/har tid til å brette dem: ute av syn ute av sinn). Andre tips for å sprite opp hverdagen er å unne seg friske blomster (mange fine løkblomster nå!), tenne stearinlys og selvfølgelig: spise noe godt! Røkelaks med limekrem egner seg like godt på brødskiva som det passer til en lekker liten forrett eller fingermat. Det smaker dessuten vanvittig godt og var en skikkelig hit da jeg serverte det på nyttårsaften.

Ha en fin uke!

**Laksespyd med limekrem:**

*ca 200 g røkelaks eller gravlaks, skivet*
*2 dl creme fraiche*
*1 fedd hvitløk, knust eller finhakket*
*skall og saft av ca 0,5 lime, smak deg frem*
*1 raus ts flytende honning*
*litt salt og pepper*

*Grillspyd/tannpirkere*

Rør sammen alle ingrediensene unntatt laksen og smak deg frem om du feks trenger mer lime, salt eller honning. Ha sausen i små glass og tre laksen på trespyd/tannpirkere og dander i glassene. Spis!