

Små ostepaier med butterdeigbunn

Jeg elsker konseptet fingermat. Et av mine 2013 prosjekter er å arrangere en fest med bare fat på fat med små delikatesser. Kanskje innflytningsfest etter oppussingen? På nyttårsaften lagde jeg disse minipaiene som litt velkomsttapas og de smakte himmelsk! Og dessuten er de relativt lettlagde fordi du kan bruke ferdiglagd butterdeig som bunn.





Miniostepaier:

(12 stk)

3 plater butterdeig, kjøpes frosne og tines litt på benken.

litt smeltet smør til å smøre muffinsformen

2 egg

1,5 dl melk

1,5 dl seterrømme

0,5 ts worstersaus

en klype cajennepepper

nesten en ts paprikapulver

1 ts sennep

0,5 ts havsalt

litt kvernet pepper

revet cheddarost (2 dl?) eller annen litt sterk ost

litt revet parmesanost

Det var litt vanskelig å beregne riktig mengde med eggestanden, så mulig du får litt til overs.. Sett ovnen på 180 grader. Smør muffinsformer (i et brett med 12 former). Kjevle ut butterdeigen på en melet overflate og stikk ut sirkeler som er større enn bunnen på formene i et muffinsbrett (bruk et glass). Mine stakk bare halvveis opp på formen og paiene ble bra uansett. Prikk bunnene med en gaffel. Forstek paiskallene i 5-10 minutter. Jeg la tørre erter i formene for at de ikke skulle blåse seg så mye opp, men vet ikke hvor lurt eller nødvendig det var. For det første er deigen tynn, så det burde ikke bli noe prob. For det andre var det et sabla styr å pelle ut ertene etterpå.. (Jepp, Bollefrua er særdeles ikke feilfri!;)

Skru opp temperaturen til 190 grader. Visp sammen egg og ha i melk og rømme og krydder. Ha osten i paiskallene og hell over eggestanden. Mine gikk litt utenfor/over selve paiskallet, men det gjorde ingenting for alt fikk fin form likevel og deigen hadde fortsatt litt krønsj. Stek paiene i 20-25 minutter midt i ovnen, du ser når de er gyldne og har "satt" seg. La de avkjøle en stund i formene før du har de over på en rist. Server som de er eller med litt salat ved siden av.



Frokostmuffins. tåketanker.

Og

Det er tirsdag og ute er det så mørkt at det kjennes at som at det aldri mer skal bli lyst. *(Min krok er kald med grå gardiner som stenger solen ute).* Og på sitt eget vis har mørket krøpet inn i sjela mi og tåkelagt meg. Ikke en gang det faste lyset fra mitt indre fyr som blinker og sier: *Hva skal jeg spise i dag?* synes å nå frem til meg. Og da er det ille, jeg sier det bare. Men hjemmefra har jeg lært at det hjelper å glemme seg selv. At det er lurt å spørre noen: *Hva kan jeg gjøre for deg?* Men det er ingen å spørre, bare den brune bananen, så da gjør jeg det. *(Min seng er smal og golvet griner, jeg prater med min pute... Og en brun banan).* Og bananen vil bli en saftig frokostmuffins, med et innslag av kokos og løfter om sydlige strøk. *(Tåketanker, gi meg fred. Jeg trenger en frokostmuffins å våkne med.)*



Frokostmuffins:

ca 10 stk

1 banan, most

3,75 dl hvetemel
1 dl sukker
1 ts bakepulver
21ts vaniljesukker
1/4 ts salt
40 g smeltet smør
1 stort egg
1 dl melk
50 g hakkede valnøtter
1 dl havregryn
0,5 dl kokos samt litt ekstra til å strø over før steking

Sett ovnen på 200 grader. Bland mel, salt, sukker, bakepulver og vaniljesukker med smeltet smør. Bruk foodprosessor om du vil, jeg brukte sleiv. Ha så i resten av ingrediensene og bland godt. Ha røren i muffinsformer som du har satt i et muffinsbrett. Fyll de 3/4 fulle. Strø over litt kokos. Stek midt i ovnen i 15-20 minutter. Avkjøl på rist.



Sitron og pistasjmuffins – ikke så skummelt som det ser ut som

Jeg sitter her og lurer på hva som skjedde. For noen dager siden var det strålende høstfarger og livet var fint. Så var det akkurat som om naturen fikk en tekstmelding om at november var nær, og vips ble det snø, sørpe og is. Hvem har sladra? Nå er alt regnet bort og det er ingenting igjen. Ingen blader, ingen farger, bare november.

*November er en gammel kvinne som ingen vil gi husrom.
Høsten stengte sin dør for henne med en isnøkkel,
og nå banker hun forgjeves med skjelvende fingrer
på vinterens lukkede port.*

(Inger Hagerup)

Og i går var det Halloween. Skrekk og gru. I mange år har jeg gått klar av denne påkastede feiringen, men nå var det ingen vei tilbake. Rundt omkring blokkene der vi bor gikk det i går et lystig følge. Og bak en lutrygget mamma – the walk of shame. Men heldigvis var det en hyggelig anledning til å bake noen utrolig gode spøkelsesmuffins, som jeg serverte de fine gjestene våre i går.



Sitron og pistasjmuffins:

(12 stk)

50 gram smør

2 dl sukker

2 egg

3 dl hvetemel

1 ts bakepulver

1 dl pistasjenøtter, hakket

3 ss sitronsaft

0,5 dl kokende vann

Glasur:

150 gram philadelphiaost, naturell

2 ss smør, romtemperert

2-3 ss melis

1 ss sitronsaft

Sett ovnen på 180 grader. Visp smør og sukker hvitt, ha så i ett egg av gangen. Tilsett mel og bakepulver og bland inn. Rør inn nøtter og sitronsaft og tilsett til slutt det kokende vannet. Jeg fyllte former som jeg satt i muffinsbrett og stekte ca 15 minutter. Avkjøl på rist og pynt evt med glasur som du lager ved å balnde sammen alle ingrediensene til en kremet glasur. Bruk evt Smarties som spøkelsesøyne.



Matpakkemuffins



Noen ganger må man begrense seg (litt for ofte, synes Bollefrua), men ikke når det gjelder å lage disse matpakkemuffinsene. Da er det bare å gædde på med fyll. For ellers blir de litt kjedelige og det vil vi jo ikke. Det er litt som med julen. Da er det greit å gå litt overboard. Gud kjørte (i de dager da det ble sendt ut bud fra Keiser Augustus) på med både englekor og julestjerne (den du ser over

taket der'a Jordmormatja bor) og de hellige tre konger kom ikke akkurat med myke pakker til Jesusbarnet. Nå lurere du kanskje på hvordan matpakkemuffins plutselig handler om julen, og vet du, det gjør faktisk jeg og.

Matpakkemuffins:

til 12 muffins

75 gram smør, smeltet

4 egg

50 gram parmesan, revet

2 dl kesam (hvis du har rømme, bruker du det. Eller fløte. Eller melk. Du skjønner sikkert tegninga)

1,5 dl sammalt hvetemel, grov

5 dl hvetemel

2 ts bakepulver

evt litt salt

1 ts hvitløkspulver

litt melk hvis deigen blir for seig

10-15 kalamataoliven, finhakket

5 -7 soltørkede tomater, finhakket

100 – 150 gram revet jarlsberg eller cheddar eller hva du enn har. Fetaost er nok digg!

Salami skåret i små biter, eller annet kjøttpålegg

Litt finhakket basilikum

Litt smør til smøring



1. Sett stekeovnen på 200 grader.
2. Visp sammen smør, egg, parmesan og melk.
3. Bland sammen det tørre og ha i melkeblandingen.
4. Tilsett soltørket tomat, oliven, basilikum, salami og ost.
5. Rør sammen, spe evt med melk hvis den blir for deigete.
6. Smør formene i et muffinsbrett med smeltet smør og fill formene med røre.
7. Stek midt i ovnen i ca 25 minutter eller til de er gyldenbrune.
8. Avkjøl på rist.
9. Le hele veien til jobben fordi du har så digg matpakke.



Grove bananmuffins/Banana muffins – (Bollefrua, now also in English)

For recipe in English: scroll. ☐

På kjøkkenet mitt forleden dag, hørte jeg en ensom, meget moden banan rope på meg. Den ville bli til noe her i verden, og ikke ende sine dager i en søppelbøtte. Point taken. Problemet var bare at når bananen ble til muffins, så var den

usikker. Hva er jeg? En muffins? Et grovt rundstykke man kan ha ost på? Forvirret var de kanskje, men veldig gode.



Grove bananmuffins:

12 stk

120 g sammalt hvete fin

60 g sammalt hvete grov (evt bruk 180 gram sammalt fin hvis du ikke har begge)

50 g havregryn

60 g hvetemel
4 ts bakepulver
4ss sukker
1ts vaniljesukker

3dl melk
5 ss olje
1 egg
1 banan, most med en gaffel

Lag eggedosis av egg og sukker. Ha i banan, olje og melk og rør sammen. Bland i det tørre. Ha i smurte muffinsformer, evt i papirformer i muffinsbrett (ca 2 ss i hver form). Strø over havregryn og litt kanel på toppen. Stek midt i ovnen på 200 grader i ca 20 minutter. Ta de ut av muffinsbrettet og avkjøl på rist.







Banana muffins with oats:

Makes 12

180 grams coarse wheat flour

50 grams oats

60 grams all purpose wheats

4 tea spoons of baking soda

4 table spoons of sugar

1 tea spoon of vanilla sugar

3dl milk

5 ss sunflower oil

1 egg

1 ripe banana, crushed with a fork

Mix egg and sugar well, add banana and milk and oil. Stir. Add dry ingredients. Stir and fill 12 small muffin cups (if you use a tray, butter first). Bake on 200 c for approx 20 minutes. Take out of tray and leave to cool on something that allows

air to come between the muffin and the table. Don't know the English word.. ☐

Eplemuffins, en sensommersak.

Det er faktisk ikke høst. Det er sensommer. Mange mase om høst meg her og høst meg der, bare fordi vi skriver september og sommerferien er over. Jeg synes vi kan vente med å snakke om høsten til bladene skifter farge og det er skikkelig kjølig på soverommet når vi legger oss om kvelden. (Hvis du bor et sted hvor disse faktorene allerede er et faktum, så kan du mase om høsten så mye du vil). Så det så.



Eplemuffins med kanelfyll (nok til et brett med 12 muffins):

3,5 dl hvetemel

1,5 ts bakepulver

150 gram mykt smør

1,75 dl sukker

2 ts vaniljesukker

1-2 epler

2 egg

1,25 dl melk

Kanelfyll:

Litt mer enn en 0,5 dl mel

Ca 0,25 dl brunt sukker

30 gram smeltet smør

1 ss kanel

Begynn med kanelfyllet. Smelt smør og ha i resten av ingrediensene. Rør så smør og sukker hvitt. Tilsett melk og ett og ett egg. Rør til jevn røre. Bland det tørre og rør forsiktig inn. Skrell eple og del i tynne biter. Ha en klatt (ca 1 ss) røre i hver form (smør formen hvis du ikke bruker papir), tilsett kanelfyll og eplebiter. Ha så i en ss røre til, og litt mer kanelfyll på toppen. Stek midt i ovnen i 15-20 minutter på 175 grader.







Thai-biffsalat med kick-ass dressing

Jepp, det er mandag. Absolutt. Jeg mener, det regner, ferien er over, Herr Bolle er syk.. (og når menn er syke, osv). MEN jeg har laget thaisalat! Og det er en mood breaker, I'm telling you.



Til salat til en syk og en sulten trenger du:

2 stykker biff ca 400 gram til sammen (Du kan bruke svin, kylling eller lam også)

grønn, blandet salat

3-4 vårløk i skiver

en avocado i biter

en paprika i biter

to håndfuller cashewnøtter

hakket koriander



Stek biffen. Jeg er ingen ekspert (jeg er tross alt en bollefrue, ikke en biff-frue), men jeg steker biff i litt smør og litt olje på høy varme i noen minutter på hver side, også lar jeg den hvile i fred mens jeg legger opp salaten.

Men det er DRESSINGEN som er heltinnen i denne hverdagshistorien. Den lager du ved å blande:

1 finhakket chili

3 finhakkede fedd hvitløk

3-4 ss revet fersk ingefær

2 ss sukker

4 ss vann

6 ss solsikkeolje

2 ts sesamolje

saft av 2 lime

4 ts soyasaus

Dette er en RAUS porsjon dressing, halver mengden om du vil. Jeg sparer resten til en annen dag..



En dressing trenger ikke være pen om den er kick-ass.
(Gammelt Bollefrueord)



Gulrotmuffins! (Eller hvordan få grønnsaker i en treåring)



Vi feriret en fin treåring i helgen. Men han er ikke så glad i kaker, så [pavlovaen](#) var definitivt mest for de voksne. Ustæsjede muffins er det eneste kakeaktige han vil ha, så da lagde jeg gulrotmuffins. Og da fikk jeg jaggu lurt i han litt grønnsaker samtidig..

Gulrotmuffins:

(24 stk, normal size)

2,5 dl solsikkeolje

3,5 dl sukker

4 dl fint revet gulrot

3 egg

4 dl hvetemel

1 ts bakepulver

1 ts natron

0,5 ts salt

0,5 ts muskatnøtt (malt)

1 ts kanel

1 dl grovt hakkede valnøtter

Rør sukker og olje "hvitt" og rør så inn gulrøttene. Tilsett egg, et av gangen. Bland alt det tørre som gjenstår og rør inn. Legg muffinsformer i et muffinsbrett og fyll formene litt over halvfulle. (Jeg gjorde altså dette i to omganger). Stek på 200 grader i ca 15 minutter. Avkjøl på rist. Mine barn liker muffinsene best akkurat som de er, men jeg synes det er digg med ostekrem. Så da tok jeg glasur på halvparten.



Ostekrem:

1 boks philadelphia ost, naturell.

1,5 dl melis

2 ts vaniljesukker

smak til med sitronsaft

Pisk/rør ost, melis og vaniljesukker. Smak til med sitronsaft.
Smør på muffins.





Appelsinmuffins uten noe muffins

Forrige uke var vi i Kristiansand. Men ikke lenge. Maks førtifem minutter, for å si det sånn. Vi var nemlig to dager i dyreparken og en natt i telt. Og etter den natten i telt, trengte jeg kaffe. GOD kaffe. Så da kjørte vi til en veldig hyggelig kafè/kaffebar i sentrum som heter Camillo Bastrup. Vi voksne helte i oss espresso, mens gutta ble bestukket med noen veldig gode appelsinmuffins som jeg forsøkte å gjenskape i dag (etter barnas ønske). De ble saftige og tasty og med et hint av appelsin.



Appelsinmuffins

- 150 g smør, romtemperert
- 1,5 dl sukker
- 2 store eller 3 små egg, romtemperert
- 0,5 ts vaniljesukker
- 1 appelsin, skall (finrevet og kun det oransje) og saft (ca 0,5dl evt litt mer)
- 1 1/2 ts bakepulver
- 3 dl mel



Sett ovnen på 175 grader. Rør smør og sukker hvitt og luftig med en (elektrisk) håndvisp. Tilsett ett egg om gangen, rør godt mellom hvert egg. Ha så i skall og saft av appelsin. Bland det tørre og hell oppi. Sikkert lurt å sikte, men det gjorde ikke jeg av praktiske årsaker. Melet vendes inn med slikkepott. Ha røren i muffinsform of your choice. Jeg hadde ingen, så jeg mekka mine egne av bakepapir som jeg satt oppi et muffinsbrett. De ble litt rustikke, kan man si.



Stek midt i ovnen til gyldne, 10-15 minutter avhengig av ovn.
Avkjøl på rist.

