

Bringebærpavlova



Folkens. Da er det gjort. Jeg har blitt førti. FØRTI.

Jeg må innrømme at jeg hadde gruet meg. Veldig.

Så for å hindre de store krisene hadde jeg bakt en himmelsk bringebærpavlova. Med bunn som er sprø utenpå og myk inni. Og med små bringebæroverraskelser inni. Toppet med en frisk og akkurat passe søt krem.

Ingen som kan ha personlige kriser når man spiser så god kake.
Jeg bare nevner det.



Du trenger:

Til pavlovabunnen:

5 eggehviter

0,5 ts salt

2,75 dl sukker

1 ts vaniljesukker med ekte vanilje

1 ts epleeddikk (eller annen nøytral eddik)

1 dl friske bringebær

Bringebærkrem:

5 dl kremfløte

1 dl friske bringebær

4 ss bringebærsyltetøy, gjerne hjemmelaget

Til toppen:

Friske bringebær og kirsebær, evt bær etter eget ønske



Slik lager du kakebunnen:

Sett ovnen på 225 grader.

Kle et stekebrett med bakepapir.

Skill eggene, men vær nøye med at det ikke kommer noe eggeplomme i hvitene.

Pisk eggehvite med salt til det skummer og tilsett gradvis sukkeret. Ha i edikk og vaniljesukker og pisk til en stiv og blank marengs. Vend inn bringebær.

Bre marengsen i en sirkel på bakepapiret, ca 24 cm i diameter. Stek nesten nederst i ovnen i 5 minutter og SKRU NED temperaturen til 150 grader. La steke videre i 60 minutter. La pavlovaen avkjøles fullstendig før du forsiktig har den over på et fat.

Slik lager du kremen:

Pisk kremfløten ganske stiv. Rør forsiktig inn bringebærsyltetøy og friske bringebær. Ikke bland for godt, så får du en fin marmorering i kremen.

Bre kremen over bunnen og topp med bær.

KOS DEG.



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/>

Uimotståelig god sjokolademoussekake med browniebunn og bringebær



Dette føles som et av de innleggene hvor jeg har lyst til å rope: "UIMOTSTÅELIG GOD SJOKOLADEMOUSSEKAKE MED BROWNIEBUNN OG BRINGEBÆR! NEED I SAY MORE?"

Og trenger jeg egentlig si mer? Jo, forresten! En ting til. Den er ganske enkel å lage også. ☐



Du trenger:

Til bunnen:

2 egg

1,5 dl sukker

100 g smeltet meierismør

0,75 dl kakao

0,25 ts salt

1 tsk bakpulver

1,5 dl siktet hvetemel

1,5 dl frosne bringebær, knust lett i en brødpose med feks en kjevle

Til sjokolademoussen:

1,5 dl kremfløte

150 g 70% sjokolade, hakket

100 g Dronningsjokolade, hakket

0,5 dl sukker

0,5 dl vann

3 eggeplommer

3,5 dl kremfløte, pisket (ikke stivpisket)

Til pynt:

1 dobbel Daim, hakket



Slik lager du bunnen:

Sett ovnen på 200 grader. Finn frem en 20 cm bred springform og kle den med bakepapir i bunn. Smør kantene og dekk de også med bakepapistrimler som stikker litt over kanten av formen. (Smøret gjør at papiret fester seg). Pisk så egg og sukker luftig. Tilsett smeltet smør og kakao. Bland sammen mel, bakepulver og salt og tilsett dette i egg-blandingen. Rør sammen til en glatt røre. Hell røren i formen og hell over frosne bringebær. Stek midt i ovnen i ca 27 minutter. Avkjøl i formen på rist.

Slik lager du moussen:

Ha den hakkede sjokoladen i en skål. Kok opp første mengde fløte og hell over sjokoladen. La stå et par minutter før du røren sjokoladen og fløten sammen til en glatt og blank krem.

Pisk andre mengde fløte halvstiv.

Ha eggeplommene i en liten skål og finn frem en elektrisk håndvisp.

Kok opp vann og sukker og dra kjelen av platen. Begynn å piske sukkerblandingen med vispen og hell samtidig i eggeplommer. Pisk til blandingen blir en kremet eggedosis.

Ha sjokoladekrem og eggedosis over i den piskede kremen og bruk en slikkepott til å forsiktig vende alt sammen til en glatt mousse. Hell moussen over den avkjølte bunnen og sett inn i fryseren. La kaken stå å stivne i fryseren i minimum 3-4 timer eller over natten.

La kaken stå i romtemperatur et par timer før servering. 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!

**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 sjokoladecake 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 sjokoladecake. 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.



**God jul- og nyttårstanker fra
Bollefrua (høyst frivillig**

lesing uten en eneste oppskrift)

Det er søndag, det er begynnelsen av januar og det er stille. Og hos oss er det nesten aldri stille, slik er det visst i en familie på fem. Ute lander snøen i lette, fallende fnugg. Det er kaldt og mørkt, det er ennå mange uker til vi får bevis på det de sier, at solen har snudd. Jeg har hatt ferie. Jeg har feiret jul og nyttår, jeg har spist og hvilt og tenkt. Ja, og lest og skravlet og sett på TV. Og spist, sa jeg det? Spist altfor mye sjokolade. (Etter sjokoladebonanza kommer slankebonanza!) Fremfor meg ligger et stort og nyskapt år med så mange sekunder, minutter og timer å fylle. Jeg er litt redd, litt spent, litt forventningsfull og mest glad. Og litt overrasket over hvor overveldende jeg alltid synes det er at vi skifter årstall og starter på nytt. Hva er greia, liksom? Det kommer jo nye dager og netter hele tiden! Hvorfor skal denne ene veie så tungt? Det kjenner som en gigantisk søndag skal bli til mandag, en heidundrande ukestart og det er lenge til helg. Men jeg vet jo hvorfor, innerst inne. Det er i disse dagene jeg gir meg selv karakter. En grundig evaluering, en streng og hjerteløs vurdering av min orden og oppførsel i året som gikk (Hallo? Jeg er jo tross alt lærer!). Og vel så viktig: En skikkelig høy list legges for meg selv som mamma, aller mest, men også kone, venninne, blogger, datter, ansatt osv. Og det forventes høy måloppnåelse med en realistisk erkjennelse om at jeg kommer til å gå drabelig på trynet med jevne mellomrom..

Det var så langt jeg kom i all grublingen før det ikke lenger var stille i mitt hjem. En liten stemme roper (på et språk bare hun, og noen ganger jeg, skjønner) at nå, nå er det ikke tid for tenking! Ta meg opp, jeg er våken og klar for kos og tull. Og med alt dette ønsker jeg deg det aller beste for alle dagene som kommer. Og jeg håper du er klar for mat og kos og mer med Bollefrua i 2016!



Verdens beste waldorfsalat!



Er du på jakt etter den perfekte waldorfsalat? Look no further! Denne oppskriften har fulgt min familie i en årrekke og den leverer ALLTID. Og hver gang jeg lager den tenker jeg: *Fy flate så enkelt og godt! Hvorfor lager jeg ikke dette oftere?*

En perfekt blanding av smaker og konsistens. Litt søtt, litt syrlig, litt bittert og litt salt. Har fortsatt litt igjen i kjøleskapet som jeg skal kose meg med i kveld og vet du hva? Jeg deler ikke med noen så du får lage din egen! ☐

Waldorfvinneren:

3 epler

3 ananasringer, i små biter

3 stilker stang selleri, i tynne skiver

100 gram druer, delt i to

1 dl valnøtter

1,5 dl majones

1,5 dl pisket kremfløte

litt sitronsaft

2 ts sukker

Ha skårne frukt, grønnsaker og nøtter i en bolle og bland sammen. Pisk fløten med sukker, men ikke stivpisk den. Ha i majones og pisk til alt så vidt er blandet. Smak til med sitronsaft, ca 3-4 ts. Ha kremblandingen over i bollen med frukt og grønnsaker og bland alt. Sett kjølig til servering. SPIS.



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 forførreren. 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 4x4 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 halvdel. Brett den andre halvdel 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 trekantler på skrå, diagonalt.
14. Server med en god vaniljeis og bær.
15. 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 morgenenens 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 brødkiva 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 nyttårsaftnen.

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!

Luftig og syrlig
appelsinfromasje med
pepperkakekrønsj



Av en eller annen grunn forbinder jeg appelsinfromasje med fine, eldre damer. Og kanskje er det en litt gamlisdessert? Men, altså, fløyelsmyk, luftig og syrlig appelsinkrem som smelter på tungen og deilig krønsji fra pepperkakesmuler? Da gjør det ikke meg noe å bli gammel! ☐

Solskinn på glass:

(6-7 porsjoner)

3 plater gelatin

½ dl vann 3 dl kremfløte

3 egg

50 g sukker

1 økologisk appelsin, finrevet skall og saft

saft av ca 1/2 økologisk sitron

appelsinfileter, til servering

Finn frem en liten bolle og legg gelatin i bløt i kaldt vann i 5 minutter. Kok opp 0,5 dl vann. Klem så ut vannet av platene og løs opp gelatinen i det kokende vannet. Bruk en gaffel e.l. og rør til gelatinen er helt løst opp. Sett til side. Ha fløten i en bolle og pisk den nesten stiv. I en annenbolle visper du egg og sukker til eggedosis. Rør appelsinskall inn i eggedosisen. Mens du fortsetter å røre tilsetter du gelatinen i eggedosisen i en tynn stråle. Vend til slutt inn pisket krem og appelsinsaft og smak deg frem med sitronsaft så du får en passe syrlig blanding. Jeg fylte fromasjen i vinglass, men bruk det du har eller foretrekker. La stå ca tre timer eller natten over slik at fromasjen stivner. Server med fileterte appelsinbåter og pepperkakekrønsj (valgfritt).

Pepperkakekrønsj:

50 gram pepperkaker

25 gram smør

Sett stekeovnen på 175 grader. Knus pepperkakene til smuler. Bruk foodprosessor eller ha kakene i en plastpose og deng løs på dem med en kjevle. Smelt smøret og bland smuler og smør. Ha bakepapir på et stekebrett og bre smulene utover. Stek i ca 10 minutter, men pass på at de ikke blir brent. Avkjøl.



**Devilled eggs med feta,
rødløk og kapers**



Husker du nyttårsaftnen? Av en eller annen grunn føles det utrolig lenge siden. Vi feiret med noen venner, men dessverre ble antall festdeltakere halvert grunnet sykdom. Dette hindret likevel ikke Bollefrua i å diske opp med hennes årlige nyttårstapas som serveres ved ankomst. Tradisjoner er viktige, SÆRLIG når det gjelder mat. ☐

Disse fylte eggene ble en stor favoritt i år. Masse deilig smak og SÅ lette å lage:

12 egg
100 g smuldret fetaost
1,5 ss olivenolje
0,5 grønn paprika, finhakket
1 ss finhakket bladpersille
0,5 rødløk, finhakket
1 ss kapers, hakket
saft av ca 0,5 sitron

Kok eggene i 10 minutter. Skyll i iskaldt vann. Skrell eggene og del i to på langs med en skarp kniv. Fjern forsiktig eggeplommene og ha dem i en bolle. Plasser de halve eggene på et brett/fat og dekk med plast. Ha resten av ingrediensene med eggeplommene og rør til alt er godt blandet. Fordel fyllet i de halve eggene, ca 1 ss i hvert. Server.



Oppskriften fant jeg i en gammel utgave av Maison mat og vin

Enkel, hjemmelaget karamellpudding



Jeg husker første gang jeg fikk det for meg at jeg skulle lage karamellpudding. Det var et litt underlig innfall, fordi jeg aldri har vært spesielt fan av denne desserten. Men, altså. Kanskje var det fordi det var jul? Kanskje jeg ville imponere noen? Uansett. Enden på visa er at jeg lagde karamellpudding helt selv, og oppdaget to ting: 1. Det er kjempelett! 2. Det smaker supergodt! ☐

Dette trenger du for å brife med hjemmelaget karamellpudding:

Til karamellen:

1,5 dl sukker

0,75 dl vann

Til puddingen:

6 dl h-melk

3 dl kremfløte

1 vaniljestang

6 egg

0,75 dl sukker

Finn frem ønsket form på ca 1,5 liter, mange foretrekker brødform. Jeg brukte en rund kakeform.

1. Ha første mengde sukker i en tykkbunnet gryte sammen med vannet. Kok på medium varme, det skal boble. (Min kokeplate går fra 1-9 og jeg hadde platen på 6 frem til mot slutten. Da hadde jeg den på 5). Min karamell var ferdig etter ca 13 minutter. Følg med mot slutten så den ikke blir for mørk, og dermed brent.



2. Hell den nå brennvarme karamellen rett over i formen og vend formen så karamellen fordeles opp på alle kantene. Den stivner raskt, så du må være effektiv. □

3. Splitt så vaniljestangen i to og skrap ut frøene med en teskje eller baksiden av en kniv. Ha frø og stang i en gryte med melk, fløte og andre mengde sukker. Kok opp, ta gryten av varmen og **AVKJØL**.

4. Når melkeblandingen er avkjølt setter du ovnen på 125 grader (vanlig under- og overvarme, ikke varmluft).

5. Kok opp en stor gryte eller vannkoker med vann.

6. Visp eggene lett sammen i en bolle. Ta ut vaniljestangen og

rør eggene inn i melken.

7. Sil blandingen over i formen.

8. Sett en langpanne eller lignende inn i ovnen og fyll den med kokende vann, ca 3/4 full. Sett inn formen din og la stå i opptil 2 timer. Sjekk den etter 1,5 time. Hvis den virker "fast" når du forsiktig dytter på formen og hvis den kjennes ferdig ut når du banker lett på den med baksiden av en skje, så ta den ut (bare formen, ikke den varme langpannen!) og avkjøl den i formen på en rist.

9. Når den er helt kald, skal den stå i kjøleskapet over natten.

10. Neste dag legger du et fat på formen (med undersiden av fatet opp) og hvelver karamellpuddingen over på fatet. Det kan hende du må skjære forsiktig langs kanten av formen før du tipper den ut. Sausen vil renne ut på fatet, så det er lurt med et fat med forhøyet kant.

11. Server med pisket krem og bær.



Mørke sjokoladetrøfler med et hint av appelsin



Dette er siste konfektinnlegget i år, jeg lover! Men sjokoladetrøfler må man faktisk ha. Mørke, fløyelsmyke munnfuller med intens sjokoladesmak er akkurat så luksuriøst som det bør være i romjulen. Og kanskje nettopp det du serverer til kaffen på nyttårsaften!

Syndige og syrlige sjokoladetrøfler:

(ca 25 stk)

200 g mørk sjokolade, jeg liker 70 prosent

1,5 dl kremfløte

1-2 ss saft av økologisk appelsin (smak deg frem)

finrevet skall av en økologisk appelsin

ca 1 dl kakaopulver

Hakk sjokoladen og legg den i en bolle. Varm fløten til den så vidt når kokepunktet og hell den over sjokoladen. La stå et

lite minutt. Rør så i sjokoladeblandingen til all sjokoladen har smeltet og du har en blank og fin sjokoladeganache. Rør inn appelsinskall og smak deg frem med appelsinsaft. Dekk bollen og sett i kjøleskapet over natten.

Neste morgen dekker du et brett med bakepapir og har litt kakao i en vid bolle. Ta ganachen ut av kjøleskapet og bruk en teskje til å scoope ut små kuler. Jeg bruker hendene til å forme de nogenlunde runde (regn med litt kliss), men trøfler skal se litt rustikke ut! Trill kulene i kakao og legg på brettet. Sett kaldt i et kvarters tid når du er ferdig med alle og legg så i tett boks. Oppbevar sjokoladetrøfler kjølig.



KOS deg.