

“Penne carbonara” (Et innlegg om å invitere til middag på en hverdag).



På vei til barnehagen i dag. #Fruasfriday

Jeg vil gjøre mange ting i dag. Jeg vil ligge i sengen og skrive dette innlegget mens vinden og regnet lager godlyder mot vinduet mitt. Jeg vil gå på kafe UTEN å ha dårlig samvittighet for at barna mine er i barnehagen, mens jeg har fri. Jeg vil lese litt bok, tenne stearinlys og spise noe jeg ikke burde. (#sweethøstferie) OG jeg vil slå et slag for å invitere gjester på middag midt i uka. MED sand og smuler på gulvet, leker i stua og oppsamlet post på kommoden i gangen. For jeg har lett for å gi etter for at jeg føler meg sliten,

forfengelighet for rot og at jeg legger listen for høyt. Men så er det så hyggelig å gjøre noe uten om det vanlige! Og her kommer en helt overkommelig oppskrift på en kjapp og god middag, som både barn og voksne digger:

Penne carbonara :

(En RAUS porsjon til fire voksne og fire barn)

1 kg penne pasta

litt olje

16 skiver stjernebacon i tynne strimler

4 fedd hvitløk, knst

6 egg

4-5 ss lettrømme og 8-10 ss fløte

100 gr revet parmesan, pluss en ekstra bit til servering som du setter med et rivgjern på bordet

0,5 dl olivenolje (hold litt tilbake hvis du er usikker mtp sterk smak for barn)

grovkvernet sort pepper

salt

Grønn salat til servering. (Jeg brukte issalat, ruccola, vårløk, avocado og pinjekjerner)

Greia her er altså at det skal være overkommelig å få til etter jobb og bhg på en hverdag. Så salatblader kan vaskes og gjøres klar dagen før og legges i pose i kjøleskapet. Det samme kan en vinaigrette om du vil lage dressing fra bunnen. Avocado og vårløk slenger du oppi før servering. Du kan også dekke bordet kvelden før eller sett noen i arbeid.



Selve pastaen koker du til sist. Men sett på en stor kjele med vann, så er den klar. Sett også ovnen på 200 grader og stek halvprten av baconet i ovnen på bakepapir. Sett frem en stor serveringsbolle, som du skal ha pastaen i. I en annen bolle blander du egg, fløte+rømme, parmesan, pepper og olivenolje. Stek resten av baconet i sitt eget fett (i strimler) i en panne og ha i knust hvitløk mot slutten som setter smak på bacon og fett. Bland med ovnsstekt bacon og sett til side. Gjør klar salat.



Alles in ordnung: Salat, dressing, eggeblanding, serveringsbolle og bacon på vei i ovnen.

Så er det på tide hive pastaen i vannet. Kok etter anvisning på pakken og la renne av i et dørslag. Hell pastaen over i den kalde serveringsbollen og la den stå der og avkjøles et minutt mens du vender litt på den. (Hvis pastaen er for varm, kan det bli eggerøre under neste operasjon;) Ha oppi bacon og hell over eggeblanding. La renne igjennom før du blander alt. Server med en gang og hygg deg mens complimentene hagler og unga ber om påfyll.





**Saltimbocca look-a-like.
(Gjør i hvertfall ikke
hverdagsangsten verre..)**

Ja, for hverdagsangsten har krøpet inn i Bollefruas liv. Og tøysete er det, for jeg har hatt en lang og fin ferie og jeg liker jobben min skikkelig godt, så det er ikke noe synd på meg. Jeg liker til og med rutiner! Likevel.. En uro, et ønske

om at ingenting skal endre seg.. Oh well. Jeg lagde en skikkelig god middag i dag og har du hverdagsangst som meg, trenger du i allefall ikke lure på hva du skal ha til middag. En ting mindre å bekymre seg for!



“Saltimbocca”

To kyllingfileter, banket litt flate med feks en kjevle

Skall av en liten sitron (kun det gule), finrevet

En god håndfull fersk timian, finhakket

ca 50g parmesan, finrevet

To skiver serranoskinke

Olje, smør, salt, pepper

Båndspagetti

Grønn salat

Bland parmesan, sitronskall og timian i en skål.



Bank kyllingfiletene litt flate og dekk med osteblandingen, legg en skive serranoskinke på toppen og fest evt med tannpirkere. (Det er i såfall bare for å lettere få flyttet den over i pannen når du skal steke den, for osten fester skinken og kyllingen sammen når du steker den).



Stek fileten med skinkesiden ned i litt olje og smør på ganske

høy varme i ca to minutter. Snu og stek videre på litt lavere varme i fem minutter.



Jeg kokte båndspagetti som jeg hadde litt digg tomatpesto (Oliviers og co) oppi, også lagde jeg en enkel grønn salat til. Ideen fikk jeg fra [Monicas Matverden](#).



