

Nøttemüsli – perfekt yoghurttopping!

Det unevnelige har skjedd. Ordet jeg knapt tør si høyt eller let alone skrive her. Men jeg kan si så mye som at det begynner på "m" og slutter på "atlei". Jeg snakker ikke om de tasty middagene eller de nybakte bollene. Selvsagt. Men alt det vante og nødvendige og regelmessige, som jeg ikke alltid har tid til å variere. Men i går tok jeg meg sammen og laget denne fantastiske müslien, så nå er i allefall frokosten reddet.



Pimp my breakfast!

*3 cups store havregryn
1/2 cup hakkede mandler
1/2 cup hakkede hasselnøtter
1/4 cup gresskarkjerner
1/4 cup solsikkekjerner
1/2 cup knuste valnøtter eller pekannøtter*

1/2 ts kanel

1/2 ts knust maldonsalt

4 ss meierismør 4 ss honning

1/2 ts vaniljesukker

Sett ovnen på 170 grader. Bland sammen alt unntatt smør og honning i en stor bolle. Hvis du ikke har et "cup" målebeger, så finn en kopp som rommer ca 1,3 dl og bruk den. Smelt smør og honning på lav varme mens du rører innimellom. Når alt er smeltet har du det oppi med alt det tørre og blander godt. Ha alt på et bakepapirkledd stekebrett og bre det flatt utover. Stek i 20 minutter. RØR OFTE ellers brenner det seg lett, så følg med. Avkjøl og oppbevar i en tett boks. Spis med yoghurt og annet tilbehør du liker, feks frukt eller bær. Jeg hadde hjemmelaget solbærsyltetøy og naturellyoghurt og det gjorde definitivt susen!



PIMP my Lunch!



Forleden dag skulle jeg innom bakeren å kjøpe meg en kaffe på vei til jobb. (Kaffemaskinen er på reparasjon, KRISE). Da så jeg en overpriset salat som så utrolig fristende ut og som jeg bestemte meg for å herme etter. Herming er faktisk lov.

Lunsjsalat med reker og karridressing:

60 gram reker, skrelt

0,5 avocado i skiver

blandet salat, vasket og i biter

et hardkokt egg, i skiver

noen ringer rødløk

litt sitronsaft og evt noen skiver sitron

30 gram rømme

2 ts Heinz Mango curry sauce

1 ts sweet chili saus

1 skive grovbrød (med smør)

en tom sushiboks med lokk eller en matboks



Lag dressingen først. Bland rømme, mango/karrisauis og sweet chili saus. Smak deg evt frem til din perfekte kombo. Legg skrell avocado og skjær i skiver. Vend skivene i sitronsaft, så blir de ikke brune før du skal spise de. Ha så salat i bunn og dander med egg, reker, avocado og løk. Pakk inn salat og brød og ta med dressing i en separat boks.



Pimp my pizza!

I går hadde jeg lyst på noe innen comfortfood-sjangeren til middag, men jeg var sliten og ville ikke bruke så mye tid på kjøkkenet(!). Da er tortilla-pizza helt perfekt. Jeg brukte "hvit" pizzasaus (laget av creme fraiche) og da gikk det fortere enn du rekker å si Grandiosa.

Tortilla-pizza:

1 stor tortillalefse, jeg hadde fullkorn

ca 1 dl creme fraiche

en liten bit chili, finhakket

1 fedd hvitløk, finhakket

noen blader basilikum, finhakket

litt salt

noen skiver choritzo eller annen pølse/skinke

litt vårløk eller rødløk i tynne strimler

litt revet ost

1. Sett ovnen på 220 grader.

2. Bland creme fraiche, hvitløk, chili, basilikum og smak evt til med litt salt.



3. Legg en tortillalefse på et bakepapkledde stekebrett.

4. Smør på creme fraiche-blandingen.



5. Ha på pølse og vårløk.



6. Strø over ost.



7. Stek i ovn til osten smelter og så vidt får farge, pass på så ikke kanten av lefsen blir brent.







PIMP MY MEAL!

La meg først få forklare uttrykket PIMP MY MEAL (som jeg for øvrig har bøffa fra fantastiske Lars som har [denne](#) superfine bloggen). Det er når man kjøper et hel eller halvfabrikata og "pimper" det slik at det blir frekkere.

Da kan for eksempel dette..



...bli til dette...



Bruk noe du har hjemme eller kjøp noe ekstra. Jeg hadde noen cherry tomater, litt kalamata oliven, en halv avocado og litt parmesanost og så var det middag.



GIRARD'S
Salsa Ranch

Keep refrigerated. Serve chilled.

Salsa Ranch
DRESSING

