

Den aller beste potetsalaten!

Dette er en klassisk potetsalat som aldri slår feil, men alltid slår an. Den passer utmerket på koldtbordet eller til grillmat. Jeg fikk oppskriften av en klassevenninne på lærerskolen (Kristin, I'm looking at you) og oppskriften har fulgt meg siden.

Klassisk potetsalat

12 kokefaste poteter (type Beate)

0,5 gul løk, finhakket

5-6 ss sylteagurklake, smak deg frem, ha evt i mer salt og pepper

1 boks lettrømme

ca 1,5 dl majones (lett eller fett, opp til deg;)

20-30 skiver sylteagurk (ca 0,5 glass), finhakket

ca 0,5 finhakket purre



Lag dressingen først, den blir bare bedre av å stå. (Gjerne

dagen før, evt lag hele salaten dagen før). I en bolle har du rømme, majones, løk og sylteagurklake, smak til med salt og pepper og bland godt. Skrell potetene og kok dem møre. Avkjøl litt og skjær i terninger. Ha poteter, sylteagurk og purre lagvis i bollen du lagde dressingen i. Bland til slutt forsiktig, så ikke potetene blir til mos. Holder seg i dager i kjøleskapet og smaker skikkelig godt.







Perfekte ovnstekte poteter

Eller *perfect roasted potatoes* som tittelen på innlegget egentlig burde vært. Dette er nemlig en engelsk måte å tilberede potet på, som jeg har adoptert. Og som du bør prøve. Passer perfekt til en god stek, til fredagsbiffen eller fiskemiddagen. Sprø og crispy utenpå og saftige og myke inni. Og lett som en plett.



Du trenger:

melne poteter, feks type Beate (rødt skall og ofte de som selges i løsvekt. Ikke noe fancy smancy med andre ord). Beregn minst to på hver!

0,5-1 dl solsikkeolje

havsalt

1. Skrell potetene og del dem i to.
2. Sett ovnen på 200 grader.
3. Ha potetene i en gryte med kaldt vann og kok opp. Når potetene har kokt opp, skurr du ned varmen og lar de

småkoke i 5 minutter.

4. Hell vannet av potetene og la de dampe litt av.
5. Ha lokket på kjelen og hold det fast med grytekluter så du ikke brenner deg.
6. Rist så hardt du kan på kjelen, så potetene får seg en god berg og dalbane – tur der inne. Det er viktig for å gi potetene en ru overflate som oljen kan sause seg inn i.
7. Ha oljen i et stekebrett (uten papir) og sett brettet inn i ovnen noen minutter til oljen er varm.
8. Ta ut brettet og sett det på noe som tåler varme. Ha potetene forsiktig oppi og vend de i oljen.
9. Stek potetene i 40-50 minutter avhengig av størrelse. Vend de av og til så de blir sprø og gyldne over alt. Strø over havsalt og server.



Loaded potato skins med bacon, vårløk og cheddarost – kongen av comfortfood



Bollefrua har vært gressenke i noen dager og det begynner å røyne på. I den forbindelse vil jeg gjerne dele noen fysiske lover vedrørende barn.

1. Legg deg aldri til å sove med et klokkeslett du tror/håper barna vil våkne morgenen etterpå i tankene. Da våkner de alltid tidligere enn du tror. (05.10)

2. Når du tar barn oppi sengen din for å håpe at de skal sove lenger, tenk aldri tanken: *Nå har det vært stille en stund, kanskje de har sovnet?* Da går det et sekund også er det opp og hopp.

3. Hvis du skal ha sjans til å få barnet til å sovne, må du spille dø. En hver bevegelse vil bli tolket som et signal på at det er ok å stå opp.



Tidlig oppe gir enkelte fordeler #soloppgang

4. Ikke la deg friste til å bestikke barna med noe søtt mens de ser på morgenbarnetv for at du skal få sove litt lenger. Det kan virke som en god ide i øyeblikket, men planen vil backfire når sukkerrushet kicker inn. (Prøv heller popcorn).



God tid til å bake.. #brownies

5. Spis kaloririk comfortfood når barna er lagt, så du har krefter til å komme deg gjennom neste dag.

Potato skins

2 store poteter, vasket og prikket med en gaffel

ca 30 gram meierismør

75 gram bacon, skåret i små biter og sprøstekt i stekepannen

1 vårløk, finhakket

2 ss mais

litt revet cheddar til å blande i fyllet, samt litt til å ha på toppen (annen ost funker også fint)

rømme til servering

litt salt og evt nykvernet pepper

1. Bak potetene på 200 grader midt i ovnen i ca en time.
2. Ta de ut av ovnen og avkjøl litt.

3. Del potetene i to og grav forsiktig ut innmaten med en ts.
4. Bland potetinnmaten, smør, bacon, mais, vårløk og ost i en skål. Smak til med salt og pepper.
5. Bruk en ts til å spa blandingen tilbake i potetskallene og strø ost over.
6. Gratiner på 200 grader i ca 20 minutter eller til osten er smeltet og har fått litt farge.
7. Server med rømme og skivet vårløk eller en salat hvis du vil være litt fornuftig. Det ville ikke jeg.





