

Verdens beste risboller



Jammen, hallo? Er det virkelig ikke oppskrift på risboller på denne bloggen? Merkelig nok. Spesielt fordi jeg virkelig elsker risboller! Men der har du også svaret. Når jeg først har denne delikatessen i hus, så forsvinner den nesten like fort som det tar å lage dem. Og med tanke på hvor enkelt og raskt du slenger disse sammen, så skjønner du nok at kakeboksen nesten er tom innen dette innlegget er ferdig skrevet. ☐

Disse sjokoladete risbollene ble ekstra lette og gode fordi jeg brukte melis og kokosolje (ikke delphiafett som er herdet kokosfett). Litt sunnere blir de også. (Så da kan jeg vel spise en til?) ☐

Du trenger:

(Ca 30 stk avhengig av størrelse)

125 g kokosolje, jeg bruker en fra helsekosten som ikke smaker kokos

1 egg

125 g melis

125 g kokesjokolade, hakket i mindre biter

1 ss sterk kaffe

0,5 ts vaniljesukker

en klype salt

7-8 dl puffet ris

evt muffinsformer til å ha bollene i

Ha kokosolje, kaffe og sjokolade i en kjele og smelt over lav varme mens du rører jevnlig. Sett til side og avkjøl litt. Pisk en luftig eggedosis av melis og egg. Tilsett vaniljesukker og salt i eggedosisen og hell i den avkjølte

sjokoladeblandingen mens du hele tiden rører godt. Bland til slutt forsiktig inn puffet ris, akkurat nok til at sjokoladen limer risen sammen. Sett røren i muffinsformer med en spiseskje, lag de så små eller store som du ønsker. Sett kaldt til de stivner og KOS DEG. Oppbevares kjølig i tett boks. Oppskriften har jeg rappa av Morten Schakenda. ☐



Enkel sushi for frustrerte (Frogner)fruer

Det finnes mange slags folk. Jeg liker folk som vet å klage litt. Ikke sånn masete, sutreklaging som er negativ til alt og alle, og som aldri blir fornøyd! Nei, jeg mener litt sånn koseklaging en kan tillate seg når en har sovet for lite eller

når man har litt vondt noe sted. Det beste er å være to koseklagere sammen. Eller enda bedre: to koseklagere som begge vet at den andre vet at det man klager over bare er tøyss og fanteri sammenlignet med hva mange andre opplever ute i den vide verden. Selv har jeg tillatt meg å ytre at det er litt frustrerende og slitsomt å ikke bo hjemme for tiden. Og at jeg er konstant kald i dette vakre, gamle huset på Frogner. (Jammen godt vi har peis!)

Til middag i dag lagde jeg noe jeg ikke trengte å klage over og hvis du eller noen du kjenner trenger en liten boost, er kanskje nettopp dette måltidet for deg.



Fake sushi for to koseklagere eller andre trengende:

250 gram salmalaks

5 ss sesamfrø, ristet i en tørr stekepanne

2 dl villris eller ris etter eget ønske, kokt etter anvisningen på pakken

2 vårløk, finhakket

2 små håndfuller hakket koriander

0,5 agurk, i små terninger

1 avocado i små terninger

ca 0,5 -1 dl soyasaus

saft av1-2 lime

2-3 ts sukker

1 stort fedd hvitløk, finhakket

1 stor ts finhakket fersk, skrelt ingefær

Lag soyadressingen mens du koker risen. Bland soyasaus, lime, sukker, hvitløk og ingefær. Smak deg frem! La stå til alt annet er klart. Når risen er kokt og litt avkjølt blander du den med agurk, avocado, vårløk, koriander og endel av soyadressingen. Prøv deg frem, dette smaker utrolig fresht! Jeg sparte litt av dressingentil å dyppe laksen i.. Rull laksen i sesamfrø og skjær den i skiver. Server med ris og soyadressing. (oppskriften fant jeg hos [Alttid sulten](#)☐





*“Men dagen etter elsket jeg igjen det gamle huset
Der det stod og ristet
Lenge etter at trailerne hadde kjørt forbi
Jeg hadde litt ved jeg satt der og nøt det
Og se sola viste seg det var det som skulle til
Og noen der inne spilte og sang for meg
Og jeg hadde allerede gjort en fornuftig ting
Ringt deg”*