

Ovnsbakt torsk med bacon, rødbeter og chilibrunt smør



Nå skal jeg gi deg oppskriften på en fabelaktig fiskerett som du kan imponere Gud og hvermann med (skulle du være så heldig å støte på en av dem). Den er altså ikke bare sabla god, men også enkel og dessuten kan mye forberedes på forhånd slik at du kan fremtre som en domestic goddess. **BARE VENT Å SE.**

Torsk for en hver tosk:

(6 pers)

- 180-200 g torskfilet per pers
- 2 skiver bacon per pers
- 1-2 pakker sukkererter
- 3-4 rødbeter
- (smør til steking)

Chilibrent smør:

250 g meierismør

0,5 dl soyasaus

1 sjalottløk, finhakket

0,25 rød chili, finhakket

1-2 ss finhakket persille

Tilbehør:

babypoteter, 4-5 per pers (eller mandelpoteter)

olivenolje

frisk rosmarin (kan sløyfes)

maldonsalt

nykvernet pepper

Kok rødbeter møre, det tar ca en time. Dette kan du gjøre timer i forveien (evt kvelden før). Skrell de og skjær i tykke skiver. Varmes opp i en gryte med litt smør før servering. Smelt smøret i en kjele på lav varme og la det stå å småputre en halv time. "Skum av" jevnlig med en skje, dvs fjern skummet som samler seg på toppen. Smøret vil få en nøttebrun farge, det skal ikke bli brent. Gjør klar sjalottløk, persille og chili og ha det i en liten skål med soyasaus. Så langt kan smørsausen gjøres klar på forhånd. Ha soyablanding i smør og varm opp før servering. Fjern endene på sukkerertene og ha de i en liten kjele med en klatt smør. De skal varmes et par minutter før servering, men de skal fortsatt være sprø og crunchy! Bacon steker jeg alltid i ovnen. Legg et bakepapir på et stekebrett og fordel baconskiver utover. Sett inn i kald ovn og sett varmen på 200 grader. Stek til de er gyldne og sprø, du får bare følge med. □ La renne av på papir. Nå er de klare, det gjør ingenting om de ikke er varme senere når alt

annet er varmt.

SER DU? ALT DETTE KAN DU PREPPE I FORKANT. KJEKT, IKKE SANT?

For å fikse potetene må du ha 1 dl olivenolje i en bolle. Vend potetene i oljen og legg de på et bakepapirkledd stekebrett eller i et stort ildfast fat. Bak på 200 grader i 30 minutter med rosmarin, salt og pepper.

Torsken skjæres i passe serveringsstykker og legges på stekebrett med papir. Dette kan gjøres i forveien. Bak i ovnen på 200 grader, jeg vil si i ca 10 minutter, men det kommer jo an på hvor godt stekt man vil ha fisken sin. Kanskje foretrekker du 8 minutter? Eller 12.

Anrett med rødbeter i bunnen, så sukkererter, så torsk og så bacon på toppen. Ha smøret over og legg poteter rundt. Og vær så god: ta imot rosen!

Oppskriften har jeg fra FANTASISKE Gøril Wikers kokebok, *Lyst på livet*.



En daddekkake to die for!



Er du opptatt av førsteinntrykk og utseende? Jeg tror mange av oss er det , ofte kanskje ubevisst. En ting er at vi selv forsøker å fremstå så vellykket og bra som mulig, men en annen ting er hva vi tenker og mener om mennesker vi møter. Jeg har selv ofte gått på den smellen. Å nesten avskrive noen fordi de ser eller virker kjedelige, for så å oppdage at de er fabelaktige. (Fårikål, I'm looking at you).

For en tabbe! Eller har du noen gang opplevd hvordan et menneske blir vakrere og vakrere ettersom du blir kjent med dem? *“Altså, dette bilde er ikke så bra. Han er mye penere i virkeligheten.”*

Og sånn, mine venner, er det med denne kaken. Den er ikke vakker. Den vil aldri være festens midtpunkt eller førstevalget på kake bordet. **IKKE FØR DU HAR SMAKT DEN.** Det var like før jeg avskrev den på en sommeravslutning, men flaks (for oss alle) at jeg er så glad i kake! Denne saftige og lett krydrede saken, kombinert med deg varme, uslåelige karamellsausen, er virkelig ufattelig god. *Image is nothing, taste is everything.*

Daddelkake med varm karamellsaus:

(En lite kake)

235 gram dadler uten sten (se i din lokale grønnsakshandel eller fjern stenene selv)

1 ss natron

125 gram mykt smør

5 ss sukker

2 egg

3/4 ts bakepulver

3 dl hvet

0,5 dl væske fra dadlene

1 ts vaniljesukker

Til sausen:

120 gram smør

115 gram brunt sukker

0,5-1 dl kremfløte

Fjern evt stenene fra dadlene og ha de i en foodprosessor, så de skjæres i små biter. (Evt gjør det for hånd). Ha dadlene i en liten kjele og ha i vann så det så vidt dekker. Kok opp, dra til side og tilsett en ss natron. (Det kommer til å boble veldig). Sil dadlene fra vannet, men behold væsken.

Sett ovnen på 180 grader. Rør smør og sukker hvitt og tilsett ett og ett egg. Rør inn mel og bakepulver og 0,5 dl væske fra dadlene. Vend til slutt inn dadlene. Ha bakepapir i en liten kvadratisk form (oppskriften gir ikke en stor kake,, lag evt dobbel oppskrift) og hell røren oppi. Stek i knappe 30 minutter, stikk evt en pinne i kaken og hvis den kommer tilbake tørr er den ferdig.

Ha alle ingrediensene til sausen i en liten kjele og kok opp, mens du rører av og til. Server sausen sammen med kaken. (Mine gjester innrømmet at de var skeptiske til kaken før de smakte den, men en sa til og med at det var den beste kaken de noen sinne hadde smakt!)



Takk til min flotte kollega, Ingrid, for denne suverene oppskriften!

Pizzaknytter

Åh, du slette tid. For en dag! Første skikkelige feriedag burde jo fortone seg slik:

«Bra,» sa Harry. «Jeg skal bare rette resten av prøvene i tak-tisk etterforskning.»

«Ikke bry deg om det, jeg har dem her,» sa Arnold og kakket fingeren mot toppen av papirsøylen foran seg. «Bare sørg for at dere fanger han fyren, du.»

«OK, Arnold. Takk.»

«Forresten, det har vært innbrudd her.»

«På treningsrommet. Utstyrsskapet var brutt opp, men alt som er tatt, er to batonger.»

«Å faen. Utgangsdøra?»

«Ingen tegn til innbrudd der. Så det tyder på at det kan være noen som jobber her. Eller at noen som jobber her har sluppet dem inn eller lånt dem adgangskortet sitt.»

«Er det ikke noen måte å finne det ut på?»

Arnold trakk på skuldrene. «Vi har ikke så mye som er verdt å stjele her på skolen, så vi bruker ikke av budsjettet på intrinsiske loggister, overvåkningskameraer og døgnvakt.»

«Vi har kanskje ikke skytevåpen, dop og pengeskap, men vi vil mer omsettelige ting enn batonger?»

Arnold smilte skjært. «Du får sjekke om PC-en din fortsatt er.»

«... at det ikke er spesielt sannsynlig, men at det kan være et løst. Jeg fikk tak i de nye eierne og det viser seg at de bor hos mannens foreldre i nabolaget mens huset er under oppussing. Men de hadde ikke noe imot at vi fikk låne nøklene og ta en kikk.»

«Jeg trodde vi var enige om at vi ikke skulle lete etter Valentin nå.»

«Jeg trodde vi var enige om å lete der det var lys.»

«Touché, bratte Bratt. Vinderen er praktisk talt i nabolaget. Har du en adresse?»

Harry fikk den.

«Det er gangavstand, jeg drar opp dit med én gang. Kommer du?»

«Ja, men jeg har vært så ivrig at jeg har glemt å spise.»

«OK, kom når du er klar.»

Klokka var kvart på ni da Harry gikk opp hellegangen mot det tomme huset. Inntil veggen stod tomme malingsspann, ruller med plast og plankebord som stakk frem fra under presennin- get. Han gikk ned den lille steintrappa slik han var blitt forklart av eierne og bortover hellene på baksiden. Han låste seg inn i sokkelleiligheten og kjente straks lukta av lim og maling slå mot seg. Men også den andre lukta, den eierne hadde snakket om og som var en av grunnene til at de hadde bestemt seg for å pusse opp. De hadde sagt at de ikke kunne bestemme hvor fra, at lukta var overalt i huset. De hadde hatt en lør der, men han hadde sagt at en så sterk lukt mer enn bare én død gnager og at de nesten v og vegger for å finne ut av det.

Gulvet i gangen var dekket med gjennom- por etter grovmønstrede støvelsåler og tre- hamrer, kubein og malingsflekkede drill- et flere bord i veggen slik at man så rett inn tillegg til gangen bestod sokkelleiligheten av et bad og en stue med et forheng som ledet inn til Oppussingsprosjektet hadde tydeligvis ennå ikke

BLAH
BLAH
BLAH

måtte dre
måtte bryte
Harry slo
iktig plast

Men i stedet har vi fraktet 100 sekker med jord over i båt. I storm og regn. Herlig.



Til middag i kveld spiser vi hjemmelaget pizza, det føles som den ultimate comfortfood etter dagens strabaser. Men enda bedre hadde det vært om vi i løpet av dagen fortsatt hadde noen av disse pizzaknyttene i fryseren. Utrolig smart når du trenger god mat raskt eller en ekstra spennende matpakke. Disse skal forheve ganske lenge. Om du ikke har god tid, kan du øke mengende gjær til en halv pakke.



Pizzaknytter (som ser mest ut som fylte rundstykker):

4 stk

Til sausen:

1 boks hermetiske tomater

1 løk, finhakket

2 fedd hvitløk, finhakket

litt olivenolje

noen dråpet tabascosaus (kan sløyfes)

1 – 2 ts sukker

salt og pepper og evt litt sitrønsaus

Ha hvitløk, olje, sukker og tabasco i en tykkbunnet kjele og la det hele karamelliseres litt. Ha i løken og fres til blank.

Ha i tomat og la koke. Smak til med salt, pepper og evt sitron. Kan koke lenge på lav varme under lokk, jo lenger, jo bedre.

Forslag til fyll:

Skivet choritzo

revet ost

saus

ananas

Til deigen:

2,5 dl vann, ca 45 grader dvs endel varmere en kroppstemperatur

2 ss olivenolje, pluss litt ekstra til å ha over deigen når den hever

5 dl hvetemel + mer til utbaking

2 ss sukker

1 ts salt

1 ts tørrgjær

I en bolle blander du alle ingrediensene til deigen og knar den sammen til en klissete klump. Pensle deigen med litt olje og la heve i bollen , tett dekket med plast i 2 timer eller mer. Etter minst to timer, setter du ovnen på 200 grader. Ha deigen på et bakebord dekket med mye mel. Del deigen i 4 emner. Trykk hvert emne ut til en sirkel, ca 12 cm i diameter. Ha et lag saus i midten, men la ca 2 cm rundt kanten være uten saus. Ha på ønsket fyll. Trekk sidene opp og knyt/knip deigen sammen på toppen. Sørg for at hver pizzabolle er tett. Bak

midt i ovnen i ca 20 minutter til de har fått en gylden farge. Avkjøl på rist.



Paprika-aioli

Det er fredag, det er april og det er sol. Og 27 grader. Et sted, langt borte. Jeg lever i nuet og ser på folk jeg ikke kjenner. Og lurer på hvem de er og hva som er deres historie. Alt har en historie, det har jeg tenkt på i dag. Hvis du ikke har prøvd det, bør du fortelle noen din livshistorie. Og be noen fortelle deg din. Det kan ta litt tid, så lag noe godt å spise først.

Paprika-aioli:

1 egg, romtemperert

1-2 fedd hvitløk

1 ts dijonsennep eller annen sterk sennep

1 ts maldonsalt

Pepper

Saft av ca en halv sitron

Ca 1 dl solsikkeolje

2 grillede og flådde paprika (jeg kjøpte mine ferdig fikset på glass, historien om hvordan man gjør det selv får jeg fortelle en annen gang)

Ha egg, sitron, salt, sennep og litt nykvernet pepper i en stavmikserbeholder. Kjør det med stavmikser til det skummer. Spe med olje i en tynn stråle til det tykner og får majoneskonsistens. Ha i hvitløk og paprika og kjør til en glatt masse. Smak til med sitron og salt. Dødsgodt til det meste, vi har spist det til tapas og grillmat og aller mest på foccaciabrød..



Ramsløkmarinert kyllingbryst fra Stange med stuert mais og spicy barbecuesaus

Det kommer vel ikke som en overraskelse at jeg er glad i kokebøker. Ved siden av sengen min ligger det stort sett alltid et par stykker, samt et matblad eller to. Med årene har jeg begynt å lage en liten brett på de oppskriftene jeg virkelig digger og den nyanskaffede boken *“Bent Stiansen alene hjemme”* har fått noen bretter, for å si det sånn. Originaloppskriften derfra hadde ikke ramsløkmarinert kyllingbryst, men siden jeg hadde vært så heldig å ha [fått](#) et fra Stangeriet, brukte jeg det. Ramsløk minner om hvitløk og gir en utrolig god smak til feks kylling. Mørt og saftig ble det også.



God lørdagsmat til to:

1 ramsløkmarinert kyllingbryst fra Stange

4 dl Green Giant maiskorn

2 dl creme fraiche

salt

hvit pepper

hakket estragon (jeg fikk ikke fatt i estragon, men brukte litt finhakket purre for smak og farge)

4 ss ketchup

2 ss soyasaus

2 ss hoisinsaus

2 ts finhakket rød chili

2 ts revet fersk ingefær

2 fedd hvitløk

sukkererter (eller andre grønnsaker du liker som tilbehør)

1. Sett ovnen på 180 grader. Ha litt olje i en ildfast form og legg i kyllingbrystet med skinnsiden opp. Bak i ovnen i ca 30 minutter og la hvile i ca 15 minutter.

2. I mens blander du: ketchup, soyasaus, hoisinsaus, chili, hvitløk og ingefær i en liten bolle. (Dette kan gjerne gjøres noen timer i forveien også).

3. Ha mais og creme fraiche i en kjele og kok opp. Kok til stuingen begynner å tykne. Smak til med salt, pepper og

etragon(purre).

4. Kok sukkererter i ca 2-3 minutter, hell av vannet.

5. Anrett på (varme) tallerkener og SPIS. Kombinasjonen av kremet, søtlig mais, mør, salt kylling og spicy saus er skikkelig bra.



Spansk salat med serranoskinke, chorizo og manchego

Dette er en tapasinspirert salat som går kjapt å lage, du må

bare sørge for å ha alle godsakene du trenger i hus. Perfekt når man har annet å gjøre enn å bruke mye tid på å lage mat, men samtidig er fysen på noe skikkelig snadder.



Til to stykker trenger du ca:

10 skiver chorizo

8-10 skiver serranoskinke eller annen god spekeskinke, feks Æra fra Gilde

6-8 skiver manchego-ost, avhengig av størrelser

blandet salat, vasket

3-4 tomater i skiver

god pesto (kjøp ferdig eller lag selv)

tykk balsamico, type sånn du får kjøpt på flaske som er fin å dekorere med

Pesto:

2 gode håndfuller basilikumblader

1 lite fedd hvitløk

2 ss pinjekjerner, lett ristet i en tørr stekepanne

2 ss revet parmesan

2 ss olivenolje

salt og pepper

Du kan fint lage pesto ved å ha alle ingrediensene (minus salt og pepper) i en foddprocessor eller stavmikser og kjøre den jevn, men jeg lagde i morter denne gangen fordi jeg var ute etter en litt grovere konsistens. Smak til med salt og litt nykvernet pepper.





For dere som følger med, så har jeg kommet et godt stykke lenger i juleforberedelsene siden i går. Havrekjeks er bakt, julekort skrevet, huset ryddet og treet er kjøpt og pyntet med lys. Alt dette har jeg gjort med to barn hjemme, mens mannen har vært opptatt med ærender. I morgen blir det mange

gjester innom, så resten må gjøres mellom slagene. Det ordner seg. (Prokrastinering lenge leve!)





Bollefrua goes thai (part two)

I tillegg til marinert kylling, serverte jeg også en del annet thaistøsj i går. Peanøttsaus kan forberedes på forhånd og er snadder til kylling. Jeg har forsøkt ulike varianter, denne er hentet fra Familiekokeboka.



Det skulle vært hvitløk på bildet også. Rookie mistake.

Til 4 fine personer

I litt olje freser du

2 fedd finhakket hvitløk

1/2 finhakket løk

1 rød chili, finhakket

(sitrongress om du har, butikkene i nærheten av øya har IKKE)



Så tilsetter du

1 dl kyllingkraft

1 boks kokosmelk og la det koke opp

sleng så oppi

8 ss peanøttsmør og kok opp igjen.

Smak til med søt soyasaus (ketjap manis), samt rett før servering saft av 1-2 lime; finhakket koriander og 1-2 ss fish sauce. MERK sausen skal ikke koke etter at du har hatt oppi lime og fish sauce! Det vanskelige kan være å smake seg fram på slutten.. I min saus kom det jagggu både litt tabasco,

vanlig soya saus og sweet chili saus.



En saus på sin siste reise.

Som tidligere nevnt er jeg glad i ting som kan forberedes. Denne agurksalaten faller fint inn i denne kategorien.

Rist noen spiseskjeer sesamfrø og sett til side. Check!



Lag en marinade/saus av

2 finhakkede fedd hvitløk

4 ts sesamolje

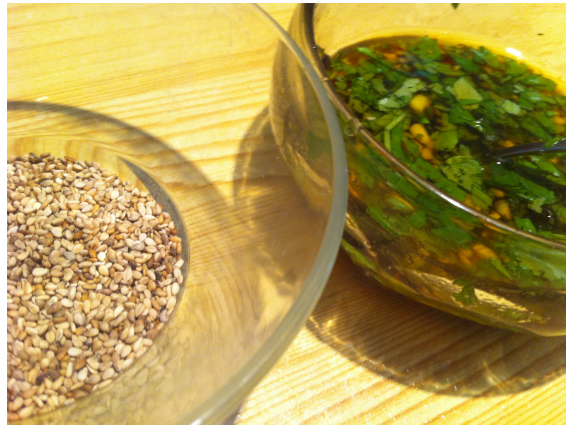
1 dl limesaft

2 ts sukker

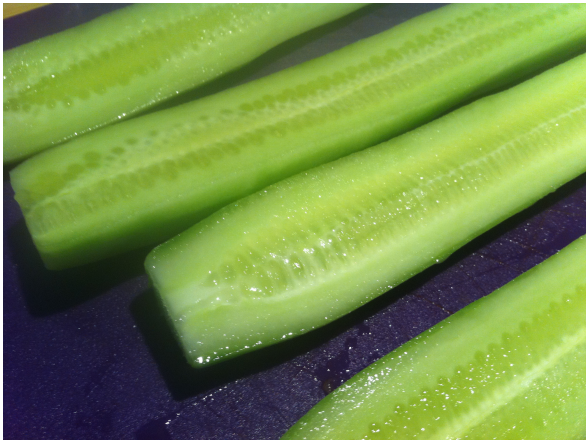
1/2 dl soyasaus

1/4 dl olivenolje

(Rett før servering tilsetter du finhakket koriander).



Check!



Til de samme fine 4 personer:
Skrell 2 og 1/2 agurker og del de på langs, skrap ut "innmaten" med en teskje. Del de så opp i ca 5 cm stykker og så i staver.



Nå er det bare å legge agurkstavene i en plastpose og inn i kjøleskapet til du trenger dem.



Det er litt mye dill med disse rettene. Jeg skal innrømme det. Mye finhakking for eksempel. Men hold ut, bare en rett igjen! Og Herr Bolle ranka denne middagen blant årets topp fem, så det var verdt strevet.

Begynn med dressingen til denne nuddelsalaten. Jeg manglet nok

en gang saker til den originale oppskriften, så jeg fikset litt på en thaidressing fra Familiekokeboken.

Hakk en rød chili og et fedd hvitløk. Jada, du må finhakke. Ha i saft av minimum en lime, litt soyasaus (en ts?), 1-2 ss fish sauce, 1 raus ts sukker. Smak deg frem, den skal være temmelig syrlig og balanserer fint mot feks peanøttsausen og resten av rettene. La dette stå så lenge som mulig.

Selve salaten er hentet fra Kjærlighet, oliven og timian.

På forhånd kan du kutte

20 cm agurk i terninger

I tynne strimler skjærer du

8 reddikker

1/2 gul paprika

1 gulrot

2 vårløk snittes på skrå.

Hvis du har trenger du 200 gram glassnudler, jeg brukte eggnudler. Kok etter anvisning på pakken, kjøøl ned i kaldt vann.

I tillegg trenger du ruccola til anretning og koriander evt peanøtter til pynt. Rett før maten skal på bordet, legger du salat i bunn, blander grønnsaker og nudler og har oppå, ringle over dressing og pynt med stæsj.

