

Perfekt popcorn. På tur.



Jeg har tidligere nevnt min store kjærlighet til popcorn. *Gi meg en P! Gi meg en O! Gi meg en P!* osv. (Skjønner du? Jeg tuller ikke). Men hvertfall. Oppskriften på min nye popcornromanse fant jeg hos den ultrafine bloggen [Bortebortehjemme](#) for lenge siden, men jeg har utsatt å lage det fordi jeg visste at det kom til å bli et problem å stoppe å poppe, hvis du skjønner. Og selvsagt fikk jeg rett. Komboen karamell (uten å bli for søtt), salt og et hint av rosmarin, var sabla godt. Du kan til å med poppe vanlig popcorn fredag kveld og spise mens du ser på Skavlan for så å lage karamellpopcorn av restene dagen etterpå. Smart? Denne snacken kan oppbevares i tett boks i inntil tre dager (haha) eller feks pakkes i kremmerhus og tas med på tur i skogen. (Jeg fant på dette fordi vi skulle på overnattingstur på lørdag og jeg ikke klarte å vente til søndag;).

Populært popcorn:

3 ss kokosolje eller annen vegetabilsk olje

1 dl popcornkjerner

50 g usaltet smør

1 dl lønnesirup

2 ss hakkede rosmarinblader

1-2 ts flaksalt

$\frac{1}{4}$ ts natron



Sett ovnen på 120 grader. Lag popcorn som du pleier eller følg min anvisning: i en tykkbunnet kjele har du oljen og sett platen på full guffe. Ha opp i de upoppede kjernene og **ta på lokk**. Vent til det begynner å poppe og når det popper kan du riste på kjelen innimellom. Når det er tre sekunder mellom poppingen, kan du ta kjelen av platen og ha popcornet over i en bolle. Lag så karamellsaus: Ha smør og lønnesirup i en gryte og varm sakte opp til det får en karamellfarge. Ta til siden og rør inn natron, rosmarin og salt (IKKE ha i salt hvis du bruker restepopcorn med salt fra kvelden før). Hell sausen over popcornet og bland godt. Bre popcornet utover et bakepavirkledd stekebrett og bak i ovnen i 45 minutter. Avkjøl litt, brekk evt litt fra hverandre og K O S deg. Din heldiggris.



Snacks til fredager og andre festligheter

Det er mai og mye hyggelig i vente for mange. 17.mai, konfirmasjoner eller bare en fin fredags kveld med en du synes er grei. Disse supergode brødpinnene kan du lage dagesvis på forhånd og funker like bra som tilbehør til suppe, som til snacks. Dessuten gjør du det på 1-2-3.



Brødpinner med parmesan og sesamfrø:

(ca 20 stk)

4 dl hvetemel

1 dl lettkokte havregryn

0,5 ts salt

2 dl revet parmesan

1,5 ts bakepulver

50 gram kaldt smør, i terninger

1,5 dl kaldt vann

2 ss olivenolje

sesamfrø og flaksalt

Ha mel, havregryn, parmesan, salt og bakepulver i en foodprosessor. Tilsett smøret og kjør til alt er smuldret.

(Dette kan også gjøres med fingrene). Ha i vann og elt til en samlet deig. Del i 20 emner og trill til lange pølser. Pensle med olivenolje og rull i sesamfrø og salt (som du har blandet). Ha over på bakepavirkledd stekebrett.

Stek midt i ovnen på 180 grader i ca 15 minutter eller til gyldne. Avkjøl på rist og oppbevar i tett boks.



(Oppskriften fant jeg hos Maison mat og vin)

Karamellpopcorn (once you pop, you can't stop)

Popcorn er virkelig noe av det beste jeg vet! Og we go waaaaay back, hvis du skjønner. In fact, så var popcorn det første jeg lærte å lage og jeg var dritgod på det. (Bli det noen gang en restaurant som spesialiserer seg på et *Dirty dancing og popcorn med smeltet smør* – konsept, så er jeg den første de ringer. Garantert.) Men som alle ungdomstider hadde min også noen bumps in the road og en av de store fadesene skjedde i utkanten av London. Jeg besøkte en kompis der for første gang og vi hadde fest i hagen hans. Litt utpå kvelden fikk jeg så SINNSYKT lyst på popcorn og som en hyggelig overraskelse poppet moren hans en bolle og kom ut til oss med det. Stort ble sjokket da jeg med munnen full oppdaget at hun hadde hatt sukker på og ikke salt! (Tydeligvis var det den lokale skikken). I ettertid har jeg ikke rørt søtt popcorn inntil i dag. Og selv om jeg aldri vil svikte tradisjonelt popcorn, så er dette en skikkelig god runner up! Bare prøv selv, så forstår du hva jeg mener.



Karamellpopcorn med en anelse salt (I'm a safety girl):

(nok til en stor bolle, halver oppskriften ved behov)

ca 150 gram upoppet popcorn

3-4 ss solsikkeolje

litt salt

60 gram brunt eller hvitt sukker

60 gram meierismør

3 ss lys sirup

Lag popcorn slik du pleier. (Selv varmer jeg olje i en tykkbunnet kjele, jeg kjører maks varme. Så har jeg i kornene og hiver på lokket. Etter en liten stund bør det begynne å poppe og det ganske kraftig! Skru ned varmen litt og rist på kjelen innimellom. Følg med når poppingen roer seg og ta kjelen av varmen så det ikke brenner seg i bunn). Strø over litt salt. Sett ovnen på 150 grader varmluft. Så har du sirup, smør og sukker i en kjele og smelter alt. Når sukkeret løser seg opp tar du den av varmen og heller sausen over popcornet (hvis gryten er full kan du ha alt i en større bolle når du blander). Det er ikke sikkert at du trenger all sausen, så hold litt igjen. Bland, men popcornet skal ikke være helt dekket av saus. Ha popcornet på to bakepapkledde stekebrett og sett de inn i ovnen i 20 minutter tilsammen. Etter 10 minutter kan du bytte plass i ovnen. Pass på mot slutten så det ikke brenner seg. Ta herligheten ut og la det avkjøles litt før du har det i din favorittbolle eller i små glass om du feks vil ha det på et dessertbord. Bare pass på å advare gjestene om at det er søtt popcorn.. ☐



Fin fredag, folkens!

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 lurder 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..



Små ostepaier med butterdeigbunn

Jeg elsker konseptet fingermat. Et av mine 2013 prosjekter er å arrangere en fest med bare fat på fat med små delikatesser. Kanskje innflytningsfest etter oppussingen? På nyttårsaften lagde jeg disse minipaiene som litt velkomsttapas og de smakte himmelsk! Og dessuten er de relativt lettlagde fordi du kan bruke ferdiglagd butterdeig som bunn.





Miniostepaier:

(12 stk)

3 plater butterdeig, kjøpes frosne og tines litt på benken.

litt smeltet smør til å smøre muffinsformen

2 egg

1,5 dl melk

1,5 dl seterrømme

0,5 ts worstersaus

en klype cajennepepper

nesten en ts paprikapulver

1 ts sennep

0,5 ts havsalt

litt kvernet pepper

revet cheddarost (2 dl?) eller annen litt sterk ost

litt revet parmesanost

Det var litt vanskelig å beregne riktig mengde med eggestanden, så mulig du får litt til overs.. Sett ovnen på 180 grader. Smør muffinsformer (i et brett med 12 former). Kjevle ut butterdeigen på en melet overflate og stikk ut sirkeler som er større enn bunnen på formene i et muffinsbrett (bruk et glass). Mine stakk bare halvveis opp på formen og paiene ble bra uansett. Prikk bunnene med en gaffel. Forstek paiskallene i 5-10 minutter. Jeg la tørre erter i formene for at de ikke skulle blåse seg så mye opp, men vet ikke hvor lurt eller nødvendig det var. For det første er deigen tynn, så det burde ikke bli noe prob. For det andre var det et sabla styr å pelle ut ertene etterpå.. (Jepp, Bollefrua er særdeles ikke feilfri!;)

Skru opp temperaturen til 190 grader. Visp sammen egg og ha i melk og rømme og krydder. Ha osten i paiskallene og hell over eggestanden. Mine gikk litt utenfor/over selve paiskallet, men det gjorde ingenting for alt fikk fin form likevel og deigen hadde fortsatt litt krønsj. Stek paiene i 20-25 minutter midt i ovnen, du ser når de er gyldne og har "satt" seg. La de avkjøle en stund i formene før du har de over på en rist. Server som de er eller med litt salat ved siden av.



Tapas til kveldsmat. Hverdagslykke!

Det forutsetter selvfølgelig at mat gjør deg også lykkelig. Da jeg bodde i Bergen gikk jeg en kveld for å se et teaterstykke min kompis, Eivind, hadde skrevet. Stykket var festlig og spesielt lo jeg godt av en replikk den kvinnelige hovedrolleinnhaveren hadde. Hun sa: "Jeg tror jeg går og lager litt middag. Jeg er ikke sulten ennå, men jeg blir det sikkert snart." Da jeg snakket med Eivind etterpå, kommenterte jeg at jeg synes den replikken var morsom. Han kunne fortelle at det var jeg selv som en gang hadde sagt det og at han delvis hadde basert karakteren på meg.

Aaaaaaaanyway. Det er søndag (igjen) og jeg vil gjerne bøte på litt hverdagsangsten der ute ved å dele denne ideen til en bra kveldsmat. Jeg lagde den da jeg var alene hjemme en kveld og jeg var faktisk redd for at Herr Bolle skulle komme tidlig hjem, så jeg måtte dele. Det var det med å være litt vel opptatt av mat da.. Til en person trenger du hvertfall, give or take:



Kveldsmat-tapas med bruschetta og bacondadler:

2 skiver god skinke, jeg hadde serrano

manchego ost

en skive brød, jeg brukte en helt vanlig grovbrøds kive

et helt fedd hvitløk, skrelt

2 gode tomater, i små biter

1/8 rødløk, finhakket

litt fersk basilikum, finhakket

en ts balsamico eddik

en ts god olivenolje

salt og pepper

2 skiver bacon

4 dadler, steinen fjernet

4 små biter chevre, eller annen ost feks Snøfrisk eller brie



1. Sett ovnen på 200 grader.
2. Bland tomat, løk, basilikum, olje, eddik i en skål og smak til med salt og pepper. Sett til side.
3. Rist en skive brød i ovnen til den er sprø, men ikke brent. Avkjøl litt.

4. Gni brødet inn med et fedd hvitløk, det gir et digg sting til bruschettaen.
5. Rett før du skal spise har du tomatblandingen på brødet.
6. Fjern steinen fra dadlene og erstatt den med en liten bit chevre. Surr en halv skive bacon rundt og sett den med skjøten ned på et bakebrett kledd med bakepapir. Gjenta prosessen. Stek på 200 grader midt i ovnen til bacon er gyldent. De trenger ikke være varme når du serverer dem.
7. Legg opp alle godsakene på et fat og kos deg.





Hvis du fortsatt har hverdagsangst etter å ha lest dette, kan du jo ta en titt på teksten en av elevene mine skrev før helgen. Ha en fortsatt god søndag! ☐

I NORGE ER DET FLE
ST SNILLEFOLK OG NOEN
FÅ SLEME MEN DIERI
DEMINSTAV.

Karamelliserte kryddernøtter til fruens fine fridag



I dag våknet jeg og var takknemlig for at det er helg. Lørdagsmorgener er ikke som andre morgener, de er fulle av håp og muligheter – alt kan skje. (Alt innenfor rammene av hva en tobarnsmor kan tillate seg, i det minste). Min dag har vært en blanding av litt byliv (vakre St.Hanshaugen), fabelaktig lunsj og samtale med bra damer (livet, verden, døden, kjærligheten, Gud, jobb – du vet, det vanlige), sandkasseliv med gutta (Venninnen og vesla var med) og fin tid med Broren og familie. Og enda er ikke dagen over, ikke kvelden i det minste.



I kveld blir det sofatjeneste og da er det viktig med noe snask. Disse nøttene er søte, litt salte og litt spicy og knasende sprø. Bra avslutning på dagen.

Nøtteknask (stor porsjon, halver gjerne):

250 gram valnøtter eller pekannøtter

250 gram mandler

60 gram sukker

1 ts knust maldonsalt

1 ts malt kanel

litt malt nellik

0,5 ts karripulver

0,5 ts malt spisskummen

0,5ts nykvernet pepper



Sett ovnen på 180 grader. Spre nøttene utover et papirkledd stekebrett og rist i ovnen i ca 10 minutter. Avkjøl noe. Bland sukker, salt og krydder i en liten bolle.



Varm en stor teflonpanne og ha i nøtter. Strø krydderblandingen over og rør til alt har smeltet og nøttene er gylde. Avkjøl på stekebrett. Ha en fin lørdagskveld!



