

Frippel nachosdipper!

Hjemme hos oss er det Herr Bolle som er tacokongen. Veldig greit det. Men i dag lagde jeg en skikkelig bra forrett som Herr Bolle kunne meske seg med mens han kuttet diverse greier. I all beskjedenhet for øvrig. Ideen fant jeg i en kokebok som heter *Gourmet piknik*.



Først lagde jeg noe som heter **Refried beans** (inspirert av bloggen [Mat på bordet](#)):

Hakk en løk og surr blank.

Ha i to hakkede fedd hvitløk og stek litt til.

Så tok jeg i en god ss tacopulver (halvfabrikat, here we go!), men hvis jeg hadde hatt det hadde jeg brukt nymalt spisskummin..

Hakk en tomat og sleng med sammen med et par ss tacsaus (hot), hadde ikke chili.. Til slutt slår du laken av en boks kidney (røde) bønner og så slår du ikke laken av den neste og så har du begge i pannen. La smørja småkoke til mye av væsken er kokt inn (10-20 min) og mos med feks en potetstapper. Skvis sitron eller lime i og tilsett fersk koriander om du har. Kjempe god som dipp eller som tilbehør til taco.



På en tallerken eller et fat of your choice legger du først et lag med refried beans, så rømme, så guacamole (som du lager med å mose moden avocado med hvitløk, lime, salt , pepper, litt rømme og vårløk feks) og til slutt et lag med salsa. (Lag den selv om du gidder, jeg brukte ferdig salsa på glass og ingen klagde). Pynt med vårløk, koriander og litt revet ost, helst cheddar.



Tapas



Jeg bodde i Bergen i noen år mens jeg studerte og føler at jeg aldri blir ferdig med den byen. Det er som en ekskjæreste man aldri kommer helt over, men man vil ikke være sammen med vedkommende heller. Heldigvis har jeg familie som bor der, så vi er i Bergen titt og ofte. Hvertfall. De har en veldig hyggelig tapasrestaurant, Lille Escalon, som ligger rett ved Fløien. Der serverer de noen sinnsykt gode bacondadler. Heldigvis er det enkelt å lage de selv:

Du trenger:

syv skiver/en pakke bacon, jeg foretrekker stjernebacon

14 dadler

en bit chevre



Klipp hele pakken med bacon i to på midten. Fjern steinen fra dadlene og erstatt den med en liten bit chevre. Sur 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.



Mitt absolutte favoritttapassted er Delicatessen i Oslo. Jeg liker at det er fokus på gode råvarer og ikke for mye dill (i dobbel forstand). En av rettene der er aspargesbønner tilberedt på enkleste vis og likevel så utrolig godt. Jeg har etter endel forsøk klart å gjenskape denne retten og nå skal jeg fortelle deg hvordan.

2 pakker aspargesbønner

saft av ca en halv sitron

en stor sjarlottløk eller to små

en ss smør

salt og pepper

Skyll bønner og skjær av endene. Finhakk løken. Kok bønnene i

lettsaltet vann i to minutter og hell av vannet. Tilsett smør, løk og sitron med en gang og smak til med salt, pepper og evt mer sitron. Serveres lun.

