

Bollefrua hjelper deg – Adams matkasse: Barnekassen + oppskrift på en enkel og god lasagne

Rett før jul fikk vi anledning til å prøve *Barnekassen* fra [Adams matkasse](#).

Barnekassen er enkle, raske og smakfulle middager rettet mot oss travle barnefamilier. (Vi har tidligere testet originalkassen). Nok en gang var det svært behagelig å få levert matvarer og middagsinspirasjon rett på døren en mandags ettermiddag. Og det var mye godt på menyen, bare se her:

Ovnsbakt torsk med baconstekt rosenkål og rotmos

Barnas Lasagne Bolognese

Enchiladas med kylling, guacamole og frisk salat

Hjertekaker med hollandaisesaus, råkost og blomkål

Hjemmelagede snitzler med potetmos og salat

Det eneste jeg ikke er hundre prosent fornøyd med, er at jeg synes det er beregnet litt lite grønnsaker per person. (Bollefrua cannot live on cakes alone;) Ellers, alt i alt, en positiv opplevelse.

Legger ved denne enkle oppskriften på en deilig lasagne fra Adams matkasse. Eneste endringen jeg gjorde var å slenge litt revet cheddarost i den hvite sausen. Anbefales.. ☐



Foto: Adams matkasse

Barnas Lasagne Bolognaise

1 pk cherrytomater

0,5 pk farfalle pasta

1 gul løk

2 bokser hakkede tomater

600 g kjøttdeig/karbonadedeig

ca 200 g revet ost, feks jarlsberg

2 ss hvetemel

2 ss meierismør

3 dl melk

1 ts muskat

olje

pepper, salt

1 ts tørket basilikum

1 ts tørket oregano

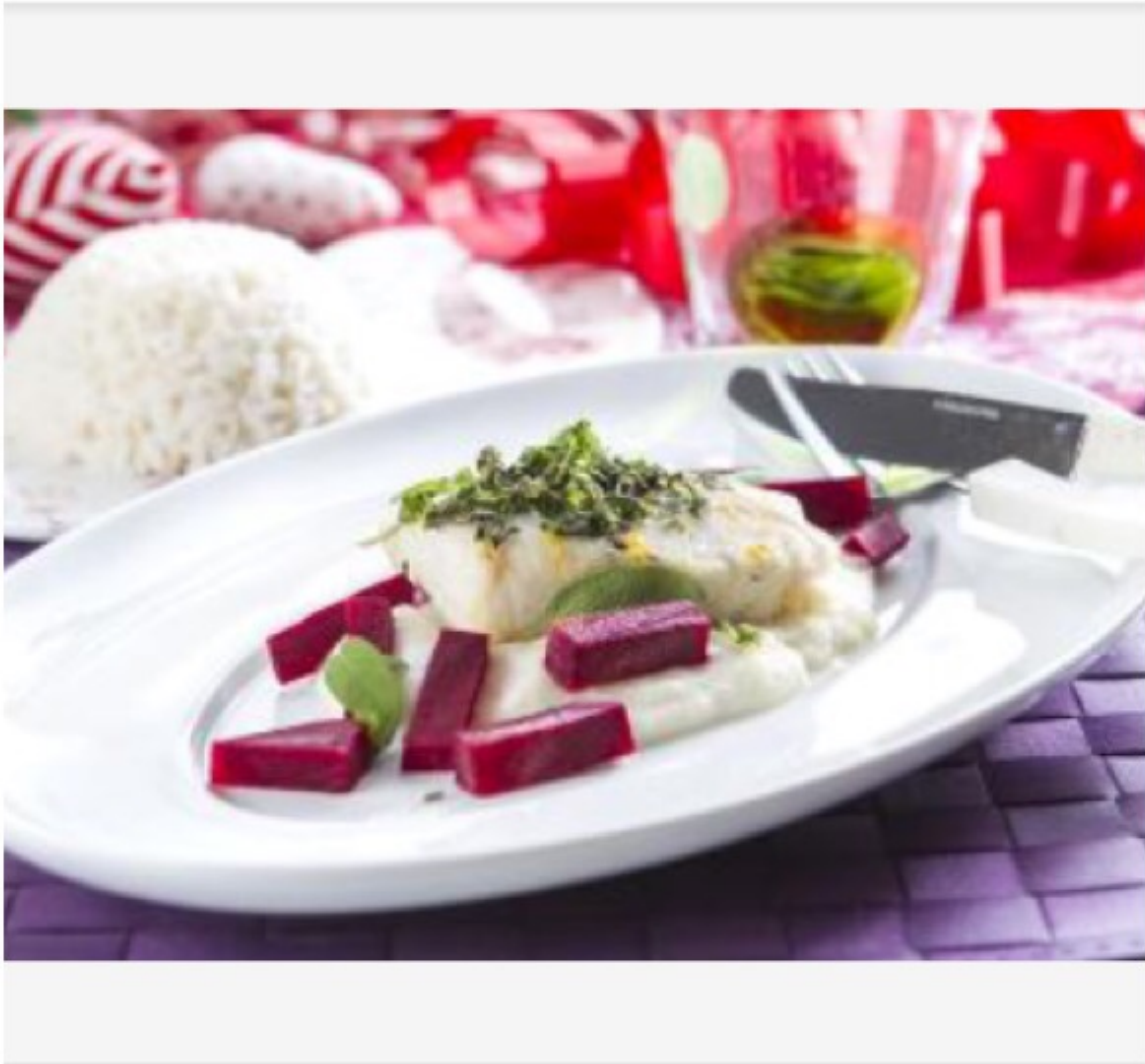
1. Kok opp **3 l vann** i en kjele, og sett stekeovnen på 220 grader.
2. Kok **1/2 pk farfalle** i vannet fra punkt 1 i ca 11 minutter.
3. Finhakk **1 stk gul løk**. Varm opp en kjele til høy varme med litt **olje**. Brun **ca 600 g kjøttdeig** i kjelen, og ha så i finhakket løk. Stek til løken er blank. Del **1 pk cherrytomater** i to, og ha cherrytomater og **2 boks hakkede tomater** i kjelen. La dette småkoke i ca 5 minutter. Smak til med ca **1 ts tørket basilikum** og **1 ts tørket oregano**, samt litt **salt** og **pepper**.
4. Smelt **2 ss smør** i en kjele, strø over **2 ss hvetemel**, og stek i et lite minutt. Spe så på med **3 dl melk** under omrøring for å unngå klumper. Smak til med litt **salt**, **pepper** og **1 ts muskat** (revet). La dette småkoke i 5 minutter, til du får en jevn og tykk saus.
5. Legg kjøttsaus, pasta og hvit saus lagvis i oppgitt rekkefølge i en ildfast form. Topp med **1/2 pk revet ost**, og gratiner i ovnen i ca 10 minutter.
6. Server Barnas Lasagne Bolognese.

Dette innlegget er skrevet som et ledd i et samarbeid med Adams matkasse.



Bollefrua hjelper deg: Adams matkasse (pluss oppskrift på

en veldig god fiskerett)



Appelsin- og salviebakt lyrfilet med lettsyltede rødbeter og jordskokkpuré Foto: Adams matkasse

Vi har vært så heldige å få teste ut [Adams matkasse](#) den siste uken. Forrige mandag ringte det på døren og utenfor sto en ung mann med to kasser. Det oppsto et øyeblikks panisk komikk da jeg skulle overta kassene som viste seg å være sabla tunge. De var jo stappfulle av matvarer og frukt! Heldigvis tok leveransefyren imot både meg og maten da vi tippet fremover. Bra service. ☐ Og ikke minst litt julaften å åpne kassene og

se hva som er inni!

Følgende middager sto på menyen i "Original kassen" forrige uke:

- *Appelsin- og salviebakt lyrfilet med lettsyltede rødbeter og jordskokkpuré*
- *Hakkebøff med gyllenstekt løk, potetmos og brun saus*
- *Lårbiff av kylling med lun pastasalat med mais og salviekrem*
- *Pannestekt torsk med conchiglie rigate og hjemmelaget tomatsaus med squash og chili*
- *Lapskaus med saltkjøtt og flatbrød*



Litt kjipe bilder, digg mat!!

Alt i alt synes jeg vi har spist mye god mat. Det er dessuten deilig med ny inspirasjon, slippe å handle og ikke bruke tid på å planlegge meny. De to rettene jeg likte best var "hakkebøffen" og den ovnsbakte lyrfileten. Jeg legger ved oppskriften på sistnevnte nedenfor, som altså er full kred til [Adams matkasse](#). Denne uken tester vi barnekassen, ny rapport kommer neste uke. ☐

Appelsin- og salviebakt lyrfilet med lettsyltede rødbeter og

jordskokkpuré:

(4 personer)

1 appelsin

800 g jordskokk

700 g lyrfilet

1 stor rødbete

1 god kvast salvie

Semi-integrable-ris eller annen ris, nok til fire

1 ss hvitvinseddik

1 dl melk

salt og pepper

ca 4 ss smør

2 ss sukker

1. Sett ovnen på 220 grader, og sett 1 l vann på kok i en kjele. Kok 1 pk semi-integrable-ris i 6 dl vann i ca 20 minutter eller etter anvisning på pakken til den risen du har.
2. Skrell og kutt ca 800 g jordskokk i grove biter, og kok i ca 10 minutter i vannet fra punkt 1.
3. Kutt og skrell rødbete i staver på ca 1×4 cm, og ha i en kjele sammen med 1 ss hvitvinseddik, 2 ss sukker, 5 dl vann og litt salt, og kok i ca 10 minutter på svak varme. Finhakk salvie.
4. Kutt ca 700 g lyrfilet i porsjonsstykker, og ha den i en ildfast form med noen klatter meierismør. Krydre med salt, pepper, saft og finrevet skall (kun det oransje) fra 1/2 stk appelsin og finhakket salvie. Bak i ovnen i 12-14 minutter.
5. Sil vannet av jordskokken, og kjør til en puré med en stavmikser eller i en blender sammen med 2 ss smør og 1 dl melk. Smak til med salt.
6. Server appelsin- og salviebakt lyrfilet med lettsyltede rødbeter og jordskokkpuré.

Dette innlegget er skrevet som et ledd i et samarbeid med

Adams matkasse.