

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.»

«Innbrudd?»

«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
stjele her på skolen, så vi bruker ikke av budsjettet på intri-
te loggister, overvåkningskameraer og døgnvakt.»

«Vi har kanskje ikke skytevåpen, dop og pengeskap, men vi
er 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
åsted. 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-
ger. 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
llør der, men han hadde sagt at en så sterk lukt
mer enn bare én død gnager og at de nesten
y 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.

