

Oppskrifter



Innholdsfortegnelse

KAKER	5
17. MAI BLØTKAKE	5
BLÅBÆRRULLADE	5
BROWNIES	5
CHOCOLATE COCA-COLA DREAM CAKE	6
GULKREMKAKE	6
HONNINGKAKE	7
HUMMINGBIRDS BROWNIE- OG OSTEKAKE MED BRINGEBÆRKREM	7
HVIT SJOKOLADEMOUSSKAKE	8
ISKAKE MED JORDBÆR	8
ISKAKE/DAJMKAKE	9
ISKAKE M/MARENGSBUNN	9
KARAMELLKAKE – BARNAS FAVORITT	10
KARAMELLRULLADE	10
KRYDDERKAKE	11
KVÆFJORDKAKE/”VERDENS BESTE”	11
MARENGSKAKE	11
OREOKAKE	12
OSTEKAKE	12
PAVLOVA	12
PEANØTTKAKE	13
SJOKOLADEKAKE	13
SJOKOLADEKAKE I PAIFORM – ”GUGGEKAKE”	13
SJOKOLADEKAKE MED VANILJEKREM	14
SMULDREPAI	14
SOMMERPAI	15
 GJÆRBAKST OG ANNEN BAKST	 16
AMERIKANSKE MUFFINS	16
AMERIKANSKE PANNEKAKER	16
BELGISKE VAFLER	16
BOLLER	16
BOLLEKAKE MED VANILJEKREM (SMØRKAKE)	17
FOCCACIA	17
KNEKKEBRØD	18
LIEGE WAFFLES	18
OLA’S RUNDSTYKKER	19
PINNEBRØD	19
PIZZABOLLER	19
PLETTER	20
SCONES	20
SPORTSVAFLER (GROVE VAFLER)	20
TEBRIKS	20
 SAUSER, SUPPER OG DRESSINGER	 21
AIOLI	21
BLÅSKJELLSUPPE	21
DILLDRESSING	21
FONDUESAUS	21
FLØTESAUS	21
GORGONZOLASAUS	22

Oppskrifter

KREMET SAUS MED EPLER OG CHILI.....	22
LAMMESAUS.....	22
LØKSUPPE.....	22
MAISKREM	22
SAUS TIL KYLLING.....	22
SOPPSTUING (4 PERS)	23
TYTTEBÆR-RØMME	23
VILTSAUS	23
SALATER.....	24
BLOMKÅLSALAT	24
BLØT PASTASALAT	24
BROCCOLISALAT	24
COLESLAW	24
EGGESALAT	24
KREMET POTETSALAT	25
MANGO- OG AVOKADOSALAT	25
RISSALAT	25
SOMMERSALAT	26
WALDORFSALAT	26
FORRETT.....	27
ASPARGES OG PARMESANOST I SPEKESKINKE	27
AVOKADOSUPPE.....	27
HVITLØKSMARINERT SPEKESKINKE OG REKER.....	27
LAKSETARTAR MED AVOKADO- OG MANGOSALSA	28
RAKFISKEFISER	28
REKECOCKTAIL	28
MIDDAG.....	29
CHILI CON CARNE	29
FYLT KYLLINGFILET	30
FLØTEKOKT KYLLINGFILET	30
HELSTEKT INDREFILET	31
HJORTEKAKER.....	31
HONNING- OG ANANASMARINERT KYLLINGFILET	31
INDISK KYLLINGSUPPE MED EPLE, INGEFÆR OG CHILI	32
KYLLINGGRYTE MED PAPRIKA OG BLÅMUGGOST	33
KYLLING ITALIA.....	33
LAKS, GLASERT	33
NAKKEKOTELETTER I FORM.....	34
OVNSBAKT TORSK MED PESTO	34
PASTA CARBONARA	34
PASTA OG SVIN PÅ SOPPTUR.....	35
PIZZA GORGONZOLA	35
SPAGHETTI FOR BARE OSS 2	35
SPRØSTEKT KYLLING MED OST	36
STEINBITFILET/TORSK I FOLIE	36
SVIN- OG BROKKOLIGRATENG	36
TAPAS.....	37
AIOLI	37
ASPARGES OG SERRANOSKINKE.....	37
BACON OG DADLER	37

Oppskrifter

FOCCACIABRØD.....	37
LAKSERULL	37
LEFSERULL MED FENALÅR	37
PATATAS BRAVAS MED LITT STERK TOMATSAUS	38
SALTBAKTE POTETER	38
SCAMPI STEKT I CHILI, HVITLK OG OLIVENOLJE.....	38
SOPP FYLT MED BLÅMUGGOST	39
DESSERTER	40
DRONNING MAUD PUDDING.....	40
JORDBÆRSUPPE (KALD) MED PISKET CREME FRAICHE	40
OREOKREM.....	40
RISKREM.....	41
SJOKOLADEFONDANT.....	41
SJOKOLADEMOUSSE	41
TROLLKREM	41
VANILJEIS.....	42
JULEBAKST	43
FLØTEKARAMELLER/SMÖRKOLA	43
HAVREFLARN	43
JULECOOKIES MED VALNØTTER OG SJOKOLADE	43
KAGEMENN	44
KOKOSMAKRONER	44
KOLAKAKER	44
KROMKAKER	44
MARENGS MED SJOKOLADE OG MANDLER	45
PEPPERMYNTEKONFEKT.....	45
PEPPERNØTTER	45
RISBOLLER	46
SANDNØTTER	46
SILKEKAKER/SJAKKRUTER.....	46
SJOKOLADEAVSKJÆRINGER	46

Kaker

17. mai bløtkake

<u>Bunn (Sukkerbrød):</u> 5 egg 150 g sukker 150 g hvetemel 1 ts bakepulver	} eggedosis  1. Pisk egg og sukker til stiv eggedosis 2. Sikt sammen mel og bakepulver og vend det inn i eggedosisen til alt er fordelt. 3. Hell røren i en smurt springform, 24 cm. 4. Stek kaken på nederste rille i ovnen, 160 °C i ca 45 min. 5. La sukkerbrødet stå i formen et par minutter før det hvelves over på rist. 6. Avkjøl sukkerbrødet helt før kaken pyntes
<u>Fyll:</u> 3-4 dl fløte → stivpiskes 1 dl melk 1-2 dl syltetøy eller rørt bær med litt sukker Pynt med jordbærsyltetøy på flaske og blå druer	1. Del sukkerbrødet i to og dynk lagene med melk. 2. Bland litt krem med syltetøyet og stryk det på. 3. Legg på den andre delen av kaken og ha krem på toppen. 4. Pynt kaken som et flagg med jordbærsyltetøy og blå druer. 5. Sett kaken kaldt til den serveres. La den gjerne stå ett par timer i kjøleskap.
Bruk springform. Stekes i 160 °C i 45 min	

Blåbærrullade

<u>Bunn:</u> (8 pers) 4 eggehviter (6) 2,5 dl sukker (3,75) 1 pk vaniljesauspulver (m/ koking)	} piskes godt 1. Piskes godt og haes i langpanne med bakepapir under. Det kan være lurt å smøre bakepapiret. 2. Stekes på 175 °C i ca 20-25 min. 3. Bunnen hvelves så på et kjøkkenhåndkle og avkjøles med formen oppå.
<u>Fyll:</u> 3 dl fløte 250 g blåbær (frisk eller frosset, men usukret, bunnen er søt nok)	1. Fløten piskes og blåbærene blandes i. 2. Has på kaken og rull den sammen som en rullekake.
Bruk langform. Stekes i 175 °C i ca. 20 min	

Brownies

6 egg 9 dl sukker 450 g margarin 5 dl mel 9 ss regia bakekakaopulver 2 ts vaniljesukker	} stopp før eggedosis 1. Pisk sammen egg og sukker, stopp før det blir eggedosis. 2. Smelt smøret og hell i. 3. Bland alt det tørre i med en slikkepott. 4. Ha den seigtflytende røren i en langpanne med bakepapir. 5. Stek på 175 °C i ca 15 min med varmluft eller 20 min uten varmluft.
Bruk langform - Stekes i 175 °C i ca. 20 min (eller 15 min i varmluft).	

Chocolate Coca-Cola Dream Cake

(Langpanne)

500 g smør 9 dl mel 8 ss kakao (originalkakao) 3 ts kanel 2 ts natron 9 dl sukker 4 egg 2,5 dl kefir 4 ts vaniljeessens 4,5 dl coca-cola Pynt: 150 g pecannøtter	1. Smelt og avkjøl smøret. 2. Bland alle de tørre ingrediensene godt sammen i en stor bakebolle. 3. Bland sammen lett sammenpiskede egg, kefir, vaniljeessens og Coca-Cola i en annen bolle. Ha dette i det tørre og bland deigen sammen. 4. Rør til slutt i avkjølt smør. Røra skal være nokså tynn i konsistensen. 5. Hell røra i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). 6. Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca 40-50 min (sjekk med kakenål).
<u>Glasur:</u> 100 g smør 1,5 dl coca-cola 6 ss kakao (originalkakao) 2 ts vaniljeessens 500 g melis Tips: 6 ts vaniljeessens = 2 flasker 150 g Pecannøtter = 2 pakker fra nøttefabr.	1. Smelt smøret i en liten kjele. 2. Rør deretter i Coca-Cola, vaniljeessens og kakao. 3. Tilsett melis og rør til du får en glatt og klumpfri glas Avkjøl den stekte kaken litt i formen. Løft den deretter ut av formen ved å dra i bakepapiret (den har lett for å gå i stykker). Smør glasuren over den fortsatt nokså varme kaken litt og litt, slik at glasuren trekker ned i kaken. Dryss over hakkede pecannøtter. La kaken stå til glasuren har stivnet litt. Del kaken så opp i passe store firkanter. Løft kakestykkene fra bakepapiret med en stekespade.
Bruk langform. Stekes i 175 °C i ca. 40-50 min	

Gulkremkake

<u>Fyll - gulkrem:</u> 5 eggeplommer 125 g sukker 1 ts vaniljesukker 1 dl kremfløte Gulkrem: IKKE KOK, men varm opp til kokepunktet. Rør til det tykner, men husk: ikke kok! Bland deretter i 150 g meierismør (i fast form).	Gulkremen haes på vanlig nøttebunn, f. Eks <u>Bunn (til iskake/dajmkake):</u> 2 dl mandler – malte 2 dl melis 3 eggehviter Bruk 24 cm form. Stekes i 180 °C i ca. 35 min. (Varmluft: ca 30 min i 150 °C)
---	---

Honningkake

4 egg	}	eggedosis	Smør formene. Visp sukker og egg til eggedosis. Varm honningen til den blir tynn (lettere å måle). Avkjøl og rør den i eggedosisen. Bland mel, bakepulver og krydder og sikt. Arbeid røra til den blir jevn. Fyll røra i formene. Still kakene i stekeovn 180-200 °C nær bunnen, ca 1 time. Prøv om ferdig. Kaka er holdbar!
2,5 dl sukker			
1 dl honning	→	varmes	
5 dl mel	}	Siktes til slutt	
¼ ts allehånde			
¼ ts pepper			
¼ ts ingefær			
1 ts bakepulver			
Bruk brødform. Stekes i 180-200 °C i ca. 1 t.			

Hummingbirds brownie- og ostekake med bringebærkrem

<u>Brownie:</u> 200 g kokesjokolade (gjerne 70% kakaoinnhold), grovt hakket 200 g smør } Piskes 250 g melis } hvitt 3 egg 110 g hvetemel	1. Smelt sjokolade i vannbad til en glatt sjokoladeblanding. 2. Pisk melis og smør til det blir kremaktig. 3. Tilsett ett egg av gangen. Rør godt mellom hvert egg. 4. Tilsett melet litt etter litt. 5. Tilsett til slutt den smeltede sjokoladen og kjør blandingen til den er godt blandet. 6. Ha blandingen i en liten langpanne (ca 33×23 cm) og stryk jevnt utover med en skje eller palettkniv.
<u>Ostefyllet:</u> 400 g kremost, naturell 150 g melis ½ ts vaniljeekstrakt (1 ts vaniljesukker) 2 egg	1. Forvarm ovnen til 170 grader. 2. Ha kremost, melis og vaniljeekstrakt/vaniljesukker i en kjøkkenmaskin, og kjør på lav hastighet til du har en jevn masse. 3. Tilsett ett egg av gangen og rør godt sammen til blandingen er jevn og kremaktig. Kjør gjerne blandingen på relativt høy hastighet mot slutten, men pass på å ikke kjøre den for lenge, for da kan osten skille seg. 4. Fordel ostemassen forsiktig oppå browniesdeigen. Stryk jevnt utover med en skje eller palettkniv. Det er viktig at både browniesen og ostekremen er strøket noenlunde jevnt utover for at du skal få et bra resultat. 5. Stek kaken midt i ovnen ved 170 grader i ca 30-40 minutter, eller til ostekaken er fast å ta på, lys på midten og svak gylden i kantene. 6. Avkjøl kaken helt på rist. Dekk den til og

	sett i kjøleskapet i minst to timer, men aller helst over natten.
<u>Bringebærkrem:</u> 3 dl kremfløte 100 g melis 150 g bringebær friske bringebær til pynt	1. Mos og rør bærene godt sammen med melisen. Frosne bær: bærene bør være opptint og mesteparten av bringebærsaften helles av. Blir bærblendingen for vassen kan det være vanskelig å få kremen stiv nok. 2. Pisk kremen til den er fast. 3. Tilsett bærblendingen. 4. Pisk videre til kremen er fast, ikke stiv. 5. Ha kaken over på et egnet fat. 6. Fordel bringebærkremen over browniesostekaken. 7. Rett før servering pynter du med friske bringebær. Del opp i porsjonsstykker og server.
Bruk liten langform, 33x23 cm. Stor langpanne x 1,5. Stekes i 170 °C i ca. 30-40 min	

Hvit sjokolademousskake

<u>Bunn:</u> Som iskake/dajmkake + 1 ss regia bakekakao	<u>Fyll:</u> 200 g Hvit Dronning sjokolade 4 dl kremfløte 3 eggeplommer
<u>Fyll:</u> Smelt sjokoladen i vannbad. Bland eggeplommene sammen med 1 dl av kremfløten og varm opp under omrøring, til det tykner. Avkjøl noe og bland inn den smeltede sjokoladen. Pisk resten av kremfløten (3 dl) til krem, og vend den forsiktig inn i sjokoladeblandingen. Legg den avkjølte kakebunnen på fat med ringen rundt. Hell blandingen over mandelbunnen, og la kaken stå i ca. 1 t i kjøleskap før den serveres. Kaken kan også fryses og serveres som iskake, men ta da kaken ut av fryseren og la den tempereres i kjøleskap ca ½ t før den serveres.	

Iskake med jordbær

<u>Bunn/topp:</u> 5 stk Digestive havrekjeks	<u>Is:</u> 1 vaniljestang (el 2 ts vaniljesukker) 4 eggeplommer 2 dl sukker 200 g Philadelphiaost nautrell/kremost 4 dl fløte
1. Knus kjeksene finkornet. Ta melsikt og strø utover i en springform med bakepapir i bunnen. 2. Snitt opp vaniljestangen på langs, og skrap ut frøene. Ha eggeplommer og eggehviter i hver sin bolle. Visp eggeplommene sammen med sukker, vaniljefrø og philadelphiaost til det er luftig. Pisk fløten i en egen bolle, og vend den ned i eggeblandingen. 3. Frys kaken i minst 4 t. Dekk godt med plast hvis den skal stå lenge i fryseren.	

Server sammen med jordbærsaus eller annen dessertsaus. Noen friske bær eller hermetisk frukt smaker godt til.	
<u>Jordbærsaus:</u> 2 pk frosne jordbær 200 g melis (ca 3 dl) 4 ss sitronsaft	Ha tinte jordbær, melis og sitronsaft i en foodprocessor, kjør til massen er glatt og sil den.

Iskake/Dajmkake

<u>Bunn:</u> 2 dl mandler – malte 2 dl melis 3 eggehviter	<u>Iskrem:</u> 1/3 l fløte 150 g melis (2,5 dl) 3 eggeplommer 2 ss kaffe
Bruk 24 cm form. Stekes i 180 °C i ca. 35 min. (Varmluft: ca 30 min i 150 °C)	Pisk fløten til krem. Pisk melis og eggeplommer, bland i kaffen. Bland deretter alt sammen.
2 doble dajmsjokolader hakkes og strøes på mandelbunnen og oppå kaken.	

Iskake m/marengsbunn

<u>Marengsbunn:</u> 4 eggehviter 1,5 dl sukker 1 ts vaniljesukker 1 ts sitronsaft 1 ss potetmel	<u>Marengsbunn:</u> 1. Eggehviter, sukker, vaniljesukker, potetmel og sitronsaft blandes i en bolle. 2. Pisk til en tykk, blank og hvit marengs. 3. Smør marengsmassen jevnt utover bakepapiret 4. Stekes ved 125 °C i 2 ½ t til marengsen har stivnet. Skru varmen ned til 90 °C når marengsen har stivnet utvendig.
<u>Is:</u> 1 vaniljestang (el 2 ts vaniljesukker) 4 eggeplommer 2 dl sukker 200 g Philadelphiaost nautrell 4 dl fløte	<u>Is:</u> 1. Snitt opp vaniljestangen på langs, og skrap ut frøene. 2. Visp eggeplommene sammen med sukker, vaniljefrø og philadelphiaost til det er luftig. 3. Pisk fløten i en egen bolle, og vend den ned i eggeblandingen. 4. Hell blandingen over marengsbunnen som fortsatt er i springformen. 5. Frys kaken i minst 4 t. Dekk godt med plast hvis den skal stå lenge i fryseren.
<u>Bærsaus:</u> 8 dl bringebær (eller annen bær) Melis Lime-/sitronsaft	<u>Bærsaus:</u> 1. Bland 8 dl bær i hurtigmikser med litt melis. Spe med litt vann. 2. Smak til med litt presset lime eller sitron. Kaken dekorerer med bær og serveres med litt bærsaus.
125 °C til marengsen har stivnet. Skru varmen ned til 90 °C når stiv utvendig. 2 ½ t. Kaken dekorerer med bær og serveres med litt bærsaus.	

Karamellkake – barnas favoritt

1 t, lett. 12 pers

<u>Bunn</u> 125 g smør 50 g brunt sukker 150 g hvetemel 2 ts bakepulver	} Piskes hvitt	<u>Bunn</u> 1. Pisk smør og sukker hvitt. 2. Tilsett det tørre, og rør forsiktig videre til en masse. 3. Smør en langpanne, og trykk deigen ned i formen. 4. Stek kaken på 180 °C i 15-20 minutter. Avkjøl.
<u>Karamell</u> 3 dl kondensert vikingmelk 200 g smør 200 g brunt mykt sukker 4 ss lys sirup		<u>Karamell</u> 1. Ha alle ingrediensene i en gryte. 2. Varm forsiktig opp under omrøring. 3. Småkokes i 15 minutter under stadig omrøring. 4. Hell karamellmassen over bunnen. Avkjøl.
<u>Pynt</u> 200 g 70% Kokesjokolade 1 pk Sjokoladedekor Hjerter (Freia)		<u>Pynt</u> 1. Smelt sjokoladen i vannbad. 2. Hell sjokoladen over den avkjølte karamellmassen. 3. Pynt med hjerter. 4. Settes kaldt til servering.
180 °C i 15-20 minutter. Langpanne.		

Karamellrullade

<u>Rullekake:</u> 4 egg 120 g sukker 120 g hvetemel ¼ ts bakepulver 3 dl kremfløte <u>Karamellsaus:</u> 3 dl sukker 2 ss vann 1 ½ dl smeltet smør 1 ½ dl kremfløte 1 ts hvetemel ¾ dl melk	1. Pisk egg og sukker til stiv eggedosis. 2. Sikt mel og bakepulver sammen og rør det inn i eggedosisen. 3. Bre røren utover i en smurt langpanne. Stek kaken midt i ovnen ved 200 °C i 8-10 minutter. 4. Legg matpapir på bakebordet og strø litt sukker på. Hvelv rullekaken på papiret og la formen ligge over kaken til den er avkjølt. 5. Fordel kremen og rull kaken forsiktig sammen, gjerne ved hjelp av matpapiret. Pakk kaken inn i matpapiret og legg den kjølig med skjøten ned. <u>Karamellsaus:</u> 1. Brun sukker og vann. 2. Ha i smeltet smør og fløte. 3. Rør ut melet i melken og ha i dette. La alt få et oppkok. 4. Avkjøl og hell det så over kaken.
Bruk langpanne. Stekes i 200 °C i 8 - 10 min.	

Krydderkake

m/ ostekakeglasur

<u>Bunn:</u> (1 kopp = ca 1,5 dl) 8 kopper mel (12 dl) 6 kopper sukker (9 dl) 6 kopper kulturmilk (9 dl) 2 ts kanel 4 ts nellik 6 ts natron 2 kopper smeltet smør (ca 270 g)	<u>Ostekakeglasur:</u> 2 pk Primulaost (naturell, 200 g) 6,3 dl Melis 150 g Smør 1,5 ts Vaniljesukker Mixes hvitt
Bruk langpanne. Stekes i 200 °C i 30 - 35 min.	

Kvæfjordkake/"Verdens beste"

<u>Formkakebunn:</u> 150 g margarin 150 g sukker 6 eggeplommer 6 ss melk 150 g mel 1 ts vaniljesukker 1 ½ ts bakepulver	Hvitt	Formkakebunn helles i langpanne. Den er tykk og må "hjelpes" utover. Marengsbunn helles oppå formkakebunnen i langpanna Hakk mandler og ha oppå.
<u>Marengsbunn:</u> 6 eggehviter 300 g melis (5 dl)	} Stivpiskes og røres } forsiktig sammen	
<u>Fyll:</u> ½ 1 vaniljekrem (Tine) ¼ 1 kremfløte		
Stekes: 180 °C i ca 20 min. (Marengs skal være tørr).		Ferdigstekt kake deles i to. Legg marengs ned og ha oppå fyllet. Legg på lokket med marengs opp.

Marengskake

<u>Bunn:</u> 8 eggehviter → Blandes først 200 g sukker → ha i litt og litt i eggehviten 3 ss potetmel 200 g melis (3,3 dl)	} Siktes til slutt	<u>Krem/glasur:</u> 1 boks fløte 1 pk kakefyll (vanilje) - Freia
Bruk langpanne. Tørkes i 100 °C natten over (min 6 t).		Pynt gjerne med friske jordbær, kiwi, bærblanding.

Oreokake

<u>Bunn:</u> 450 g Oreo Cookies (eller annen sjokoladekjeks med fyll) 100 g smeltet smør <u>Kremfyll:</u> 2 pk Tine kremost naturell (eller 1 pk Philadelphia 225 g) - myknet 2,5 dl melis 3,5 dl piska krem 2,5 ss sukker <u>Sjokolademousse:</u> 1 pose Toro sjokolademousse 3 dl melk til moussen	1. ¼ -del av oreokjeksene knuses i småbiter – sett til sides. 2. Knus resten av kjeksene og bland med det smeltede smøret. Ha massen over i en rund kakeform (24 cm). 3. Bland kremosten med melis, og pisk med håndmixer til blandingen er luftig og kremet. 4. Bland i sukkeret, og vend forsiktig inn halvparten av den stivpiskede kremen. 5. Smør massen over kjeks/smør-blandingens formen. Ha over halvparten av kjeksbitene du har satt til side. Sett i kjøleskap i 30 min. 6. Lag sjokolademoussen etter anvisning på pakken. Rør inn de siste kakebitene i moussen. 7. Smør massen over kaken og sett i kjøleskap i 1 time. Legg et lag med krem på toppen, og pynt med sjokoladesaus. 8. Avkjøl noen timer, la gjerne stå over natten.
--	---

Ostekake

<u>Bunn:</u> 1 pk havrekjeks (Digestive, 250 g) 125 g smør	<u>Krem/glasur:</u> 200 g Ost, (Philadelphia, snøfrisk e.l.) ¼ l lettrømme 1 ts vaniljesukker 125 g melis (2,1 dl)
Smøret smeltes og blandes sammen med knust havrekjeks.	Dette blandes og piskes godt sammen.
Gele på toppen: Boysenbærgele, lag som på pakken.	¼ dl fløte → Piskes til krem og røres forsiktig sammen med det andre 1 pk sitrongele bruk halv vannmengde 2,5 dl. Geleen avkjøles og røres inn til slutt.

Pavlova

<u>Bunn:</u> langp 10 6 eggehviter (piskes stive) 5 5 dl sukker (ha i 1 og 1 ss mens mixeren går) 1 1 ts eddik 2 1 ts vaniljeessens	1. Legg marengsen i en firkant på et bakepapir, ca 20x20 cm 2. Lag et krater i midten 3. Stek på 150 °C i 45 min. 4. Slå av ovnen og la kaka stå til den er kald
<u>Krem/pynt:</u> 6 3 dl kremfløte 1 piano vaniljekrem 8 5 pasjonsfrukt bringeber + blåbær	1. Pisk fløten til krem 2. Pynt med pasjonsfrukt og bringebær
150 °C i 45 min	

Peanøttkake

<u>Bunn:</u> 3 eggwhiter 3 dl sukker 2,5 dl peanøtter 20 stk ritzkjeks	1. Pisk eggehvite og sukker 2. Peanøtter og Ritzkjeks knuses og blandes i eggehviten. 3. Kaken stekes i rund form. 4. Stek på nederste rille i 30 min, 175 °C
<u>Sjokoladefyll:</u> 60 g margarin 100 g kokesjokolade 2 ss kaffe 3 eggeplommer 3 ss sukker	1. Smelt smør og kokesjokolade og bland med 2 ss kaffe 2. Eggeplommer og sukker piskes. 3. Bland alt sammen og avkjøl Sjokoladefyllet skal oppå den stekte, avkjølte kaken.
<u>Pynt:</u> 3 dl kremfløte 3 ts sukker peanøtter	1. Pisk fløten stiv med sukker. 2. Pynt kaken med kremfløte, og strø deretter med noen knuste eller hele peanøtter.
Bruk rund form. Stekes ca 175 °C i ca 30 min – nederste rille.	

Sjokoladekake

u/ egg

<u>Bunn:</u> 1 l kulturmilk 250 g smeltet smør 800 g sukker 800 g hvetemel 4 ts natron 6-8 ss nesquik/oboy	<u>Fyll:</u> 150 g smeltet smør 8,25 dl melis (500 g) 4 ts vaniljesukker 2 ss kakao 8 ss varm kaffe
Bruk langpanne. Stekes ca 175 °C i ca (30 -)40 min. Kan også lages som muffins. Steketid 20-25 min.	

Sjokoladekake i paiform – ”Guggekake”

Alà Gunn Tove. Dobbel nok til maaange 14-16 stk. Halv porsjon = lille ildfastformen

200 g lys kokesjokolade 200 g smør 4 egg 2 dl sukker 2,5 dl hvetemel 1 ts bakepulver Halv porsjon = liten ildfastform Dobbel: for stor for tupper’n. 2,5 porsj = 2 store former	1. Smelt smør og sjokolade i en kjele på svak varme. 2. Visp egg og sukker til eggedosis. 3. Rør i avkjølt sjokoladeblanding 4. Bland i melet og bakepulver og rør det forsiktig inn i røra. 5. Ha røra i en smurt paiform. 6. Stekes i midten ved 220 °C i ca 12-15 min. Pass på at kaka ikke blir gjennomstekt, den skal være fondantaktig. 7. Serveres varm med vaniljeis.
Stekes ca 220 °C i ca 12-15 min. Skal være flytende inni	

Sjokoladekake med vaniljekrem

<u>Bunn:</u>		
2	egg	} piskes til eggedosis
2,5 dl	sukker	
120 g	smeltet meierismør	-> tilsettes
1,5 dl	mel	
4 ss	kakao	
2 ts	bakepulver	
1 pk	vaniljekrem (Tine)	
<u>Fyll:</u>		
150 g	dronning kokesjokolade (smeltes i vannbad)	
1	eggehvite	
2	eggeplommer	piskes til eggedosis
2	ss melis	
1	ss sterk kaffe	
2	dl fløte	
Bruk rundform.		
Stekes i 175 °C i ca. 30 min.		

1. Egg og sukker piskes til eggedosis.
 2. Smeltet meierismør tilsettes.
 3. Det tørre siktes og blandes i.
 4. Stekes på 175 °C i ca 30 min.
 5. Løsne ringen og avkjøl kaka.
 6. Vaniljekremen has oppå bunnen (som har falt sammen på midten).
 7. Sett ringen på igjen.
1. Bland i den smeltede sjokoladen.
 2. Bland i eggehviten.
 3. Pisk fløten og bland i til slutt.
 4. Ha fyllet oppå kaka -> settes kaldt -> spises ☺

Smuldrepai

<u>Stor</u>		
300	150 g	hvetemel
300	150 g	smør (+ 20 g til formen)
300	150 g	sukker
150	75 g	havregryn
2	1 ts	vaniljesukker (el margin fra ½ vaniljestang)
400	g	skogsbær
50	g	sukker
Vaniljeis eller krem		
Stekes ca 200 °C i ca 25 min.		

1. Smør en ildfast form med smør
2. Bland mel, romtemperert smør, sukker, havregryn og vaniljesukker sammen med fingrene til klumpene masse.
3. Fordel ca 1/3 av massen på bunnen av formen.
4. Ved ferdigfrossen frukt/bær kan sukker has i posen og ristes inn i bærene. Hell over i formen.
5. Fordel resten av deigen på toppen.
6. Stek på 25 min på 200 °C.
7. Avkjøl i 20 min før servering
8. Server med god vaniljeis eller løspisket krem

Sommerpai

<u>Paibunn:</u> 3 dl mel 100 g smør 1 dl sukker 3 ss kaldt vann	<u>Paibunn:</u> 1. Bland alle ingredienser i kjøkkenmaskin. 2. Ta av litt av deigen til å lage gitter på toppen. 3. Trykk ut resten av deigen i en smurt paiform (ca 24 cm). Prikk bunnen med en gaffel for å unngå luftbobler. 4. Forstek paiskallet i 10 min. 5. Avkjøl litt før vaniljekremen fordeles på paibunnen. 6. Dryss over bærene. Kjevl ut resten av den overflødige deigen og legg dette i et gitter over paien. Stek videre i 15-20 min. 7. Avkjøles. Pyntes med litt friske bær og litt melisdryss før servering.
<u>Fyll:</u> 1 kurv bringebær } eller annen bær eller 2 dl blåbær } frossebærblanding ½ l ferdig vaniljekrem	
Stekes ca 200 °C i 10 min + 20 min	

Gjærbakst og annen bakst

Amerikanske muffins

alà Mathias

2	egg	1. Hell alle ingredienser i en bolle og rør sammen.
1,5 dl	olje (ikke olivenolje)	2. Helles i store muffinsformer (ikke mer enn halvfull) og stekes på 175 °C i 15-20 min.
4,5 dl	mel	3. Blåbær kan byttes ut med 3-4 ss kakao og/eller hakket kokesjokolade.
1,5 dl	melk	Kan evt pyntes med melis.
4,5 dl	sukker	
1 ts	salt	
4 ts	vaniljesukker	
4 ts	bakepulver	
3 dl	frosne blåbær	
ev. sjokoladebiter/raspet sjokolade		
175 °C i 15-20 min.		

Amerikanske pannekaker

3	egg	1. Pisk eggeplommer
3 ts	smør	2. Ha i melk, bakepulver, mel, sukker og salt.
4 dl	helfmelk/skummet kultur	3. Pisk inn smeltet smør
3 ss	sukker	4. Stivpisk eggehvite. Vend dem inn i resten.
2 ts	bakepulver	5. Svell i 15 min
3 dl	mel	6. Stek (gjærne i belgisk vaffeljern)
½ ts	salt	

Belgiske vafler

m/heving

1 pk	gjær	1. Løs opp gjæren i melken, tilsett eggeplommer og vanilje.
4,75 dl	lunken melk	2. Tilsett tørre ingredienser.
4	egg	3. Rør det smeltede smøret i.
1 ts	vanilje	4. Pisk eggehvite til de er stive og snu den forsiktig i deigen.
6 dl	mel	5. Hev i 45 min.
½ ts	salt	6. Varm vaffeljern opp og stek ca ¾ kopp deig pr vaffel. Stek lenge eller bruk ½ kopp for sprøere vafler.
1 ss	sukker	
3	egg	
1,2 dl	smør	

Boller

Stor (= 3 brett, 6x opprinnelig oppskrift)	Trilles ut med en gang
24 dl	Hves 1 t på plate.
12 ss	Stekes i 225 °C i 10 – 12 min.
1 ½ ts	Varmluft: 150-175 °C i 10-15 min
9 ss	
100 g	
9 dl	
225 °C i 10 – 12 min.	

Bollekake med vaniljekrem (Smørkake)

(2 stk)

100 g smør 5 dl melk 50 g gjær 1 egg 1 dl sukker 1 ts salt 1 ts kardemomme 1,4 l mel	1. Smelt smøret og hell i melken. Varm til 37 °C. 2. Smuldre gjæren i en bolle. Løs det opp i litt av deigvæsken. Tilsett resten av væsken, sammenpisket egg, sukker, salt, kardemomme og det meste av melet. Dekk til deigen, hev i 30 min. 3. Ta deigen opp på melet bakebord. Elt inn resten av melet. Del i 3 like store emner. 4. Del ett av emnene i to. Kjevle disse to delene til runde leiver, passe store til bunnen på to runde former, 24 cm. Legg leivene i formene og trykk til. 5. Kjevle ut den ene av de to resterende deigbitene til et rektangel, ca 20 x 50 cm. Rør sammen smør og sukker til fyllet. Bre ut halvparten av det, så vaniljekremen. Rull deigen løst sammen. Skjær rullen i 12 like store biter, og sett dem med snittflaten opp i en av formene. 6. På samme måte lager du boller av den siste deigen. Fyll den andre formen. Sett formene side ved side på en plate og etterhev dem tildekket til dobbel størrelse, ca 30 min. 7. Stek kakene i nedre del av ovnen ved 200 °C i ca 25 min. I varmluftsovn: 175 °C i ca 30 min. 8. La kakene avkjøles noe i formene. Ta dem ut av formene og la dem avkjøles videre tildekket. 9. Glaser gjerne den kaken som skal spises med en gang. Rør melis ut i litt vann. Farg med konditorfarge om ønskelig. Smør eller ringle glasuren over kaken. 10. Kaken kan fryses uten glasur. Glaser den like før servering.
<u>Fyll:</u> 2 ss smør/margarin 2-4 ss sukker 2 dl vaniljekrem (Tine)	
<u>Til pensling:</u> 1 egg	
<u>Glasur:</u> 2-3 ss melis ½ ss vann	
Stekes ca 200 °C i 10 min + 20 min (I varmluftsovn: 175 °C i ca 30 min)	

Foccacia

(Lag dobbel for langpanne, blir ganske tykk)

½ kg mel 25 g gjær 1 ts honning 4 dl lunkent vann 1 ts salt 1 ts olivenolje	1. Bland mel, salt og gjær. Bland vann (ca 39-40 °C til tørrgjær) og honning før det helles i melblandingen. Dekk bollen med plast og sett den til heving i 1,5-2 t. 2. Trykk deigen til et flatt brød i en langpanne med bakepapir. 3. La dem etterheve i ca 15. min. 4. Skjær oliven i skiver. Lag fordypninger i brødet med fingrene og strø garnityr over. 5. Fordel litt olivenolje over brødet. 6. Stekes i midten av ovnen i 10-12 min, kanskje litt lenger med stort brød. Stekes i 250 °C.
<u>Oljeblanding:</u> 1,5 dl olje 1 ts rosmarin 1 ts timian 1 ts basilikum 1 ts oregani havsalt	

Knekkebrød

(For tre plater)

4 dl	lettkokte havregryn	1. Alt blandes godt og fordeles på 3 smurte plater.
4 dl	sammalt rug – grov	2. Stekes på 180 °C i 40 min (varmluft).
1 dl	solsikkekjerner	
1 dl	gresskarkjerner	
1 dl	linfrø	
1 dl	sesamfrø	
1 ts	salt	
7 dl	vann	

Liege Waffles

(deig)

til 4 pers:		1. Bland gjær, vann, sukker og salt. La det heve i 15 min
1/2 pk	tørrgjær	2. Hell mel i en stor bolle
0,8 dl	lunkent vann	3. Lag en luftig gjærdeig. Kna
1 ½ ss	sukker	4. Kna og ha i et og et egg og mykt smør, 2 ss smør for hvert egg. Bland godt.
1/8 ts	salt	5. La deigen hev til det dobbelte
4,75 dl	mel	6. Mix forsiktig inn perlesukker
3	egg	7. Hvil i 15 min
2,4 dl	mykt smør	8. Når vaffeljernet er varmt: ha i litt smør. Ha i 3 ss deig pr vaffel.
2,4 dl	perlesukker	9. Stek i 3-5 min, til vaffelen er lys brun. Server varm eller romtemperert
til 10 pers (1 cup = 2,365 dl):		
1 pk	tørrgjær	
2 dl	lunkent vann (7/8 cup)	
0,55 dl	sukker (11 1/3 ts)	
1,55 ml	salt (1/3 ts)	
1,2 l	mel (5 cup)	
7,5	egg	
5,9 dl	mykt smør (2,5 cups) – 500 g	
5,9 dl	perle sukker (2,5 cups)	

Ola's rundstykker

(1 brett)

5 dl kaldt vann 25 g gjær (fersk) 1 ts salt 1 ss sukker 2 ss god olje	} røres rundt	Tilsett havregryn til det blir en jevn grøt. Deretter kan du ha oppi alt mulig av forskjellige melblandinger avhengig av hvor grovt du vil ha det og hva du har i skapet. Når deigen er blitt "fast", dekk til med plastikk el pose og sett i kjøleskap over natten. Neste morgen: forme boller på brettet med en skje som dyppes i vann. Pensle deretter bollene med melk og dryss f.eks gresskarkjerner på toppen. Ovnen er forvarmet til maks. Når brettet settes inn reduseres varmen til 210 °C Steketid : ca. 30 min +/- (se fargen)
- havregryn - hvetemel (bør være en del hvetemel) - durum-mel - sammalt hvete - rug - spelt - kli - linfrø - solsikkefrø - gresskarkjerner - o.l.....		

Pinnebrød

4 never mel ¼ ts salt ¼ ts bakepulver Vann

Pizzaboller

<u>Deig:</u> 200 g margarin 1 kg mel (ev halvparten sammalt hvete og litt mer gjær) 3 dl vann 3 dl melk 50 g gjær 1 ts sukker 1 ts salt 2 ts bakepulver	1. Smelt smøret, ha i vann og melk og varm til ca 40 °C. 2. Bland alt det tørre og ha i væsken. 3. Blandes til en jevn, fin deig. 4. Hev under plast i vannbad. 5. Trill ut bollene og trykk dem litt flate. 6. Lag en grop på midten og ha i pizzafyllet med stekt kjøttdeig eller skinke. 7. Strø på ost på toppen og krydre om ønskelig. 8. Stekes midt i ovnen i 10-12 min, 250 °C.
<u>Fyll:</u> Idun pizzasaus Skinke eller kjøttdeig Ost	10-12 min i 250 °C.

Pletter

(4 porsj)

2,5 dl mel	Stekes små og runde på takke eller i stekepanne.
1 ts bakepulver	
½ ts salt	
½ dl sukker	
3,5 dl melk	
3 egg	
50 g smør	

Scones

5 dl sammalt hvete	1. Bland de tørre ingrediensene
4 dl mel	2. Smuldre inn margarin.
1 ts salt	3. Tilsett melken
1 ss sukker	4. Trykk eller kjevle til en tykk rund leiv på smurt plate. Del som pizzastykker.
4 ts bakepulver	5. Stekes midt i ovnen i 20 min, 240 °C.
5 ss margarin (100 g)	
4 dl melk	
20 min i 240 °C.	

Sportsvafler (grove vafler)

(3 pers – 4 pers)

2,25 3 dl hvetemel	1. Ha alle tørrvarene i en bakebolle
2,25 3 dl sammelt hvete, fin	2. Tilsett melk, egg og smeltet smør og rør alle ingrediensene til en glatt røre med en visp.
1,5 2 dl havregryn	3. La den svelle i 15-20 min.
¾ 1 ts salt	4. Stek vaflene.
¾ 1 ts bakepulver	
6 8 dl melk	
3 4 egg	
3 4 ss smør (70 g)	

Tebriks

x1	x2	Grovere				
50 g	100 g	100 g	gjær			Smelt smør, tilsett vannet og varm opp til 37 °C.
75 g	150 g	150 g	smør			Smuldre gjær, rør den ut i en del av deigvæsken. Tilsett resten av deigvæsken, salt, sukker og nesten alt melet.
½ l	1 l	1 l	vann			Arbeid deigen smidig og la den heve til dobbel størrelse, ca 40 min.
1 ts	2 ts	2 ts	salt			Del deigen i 2 deler. Kjevle til rektangulære plater. Brettes i 3 deler fra langsiden og skjæres i biter.
1 ts	2 ts	2 ts	sukker			Heves i ca 20 min på plate.
15 dl	30 dl	15 dl	mel			Pensle med egg og strø på valmuefrø.
		5 dl	rug grov			
		5 dl	sammalt hvetefin			
			+ litt sesamfrø			
Til pensling: egg og valmuefrø						Stekes i ca 250 °C i 15 min.
						Stekes i ca 225 °C i ca. 7-8 min i varmluft (2 brett).

Sauser, supper og dressinger

Aioli

1 boks Hellmanns majones like mye lettrømme mye hvitløk	Bland like mye rømme og Hellmanns majones. Tilsett hvitløk, gjerne masse.
---	---

Blåskjellsuppe

Sjalottløk } Freses i smør Chili } Hvitvin Blåskjell Urtekrydder Fløte Creme Fraiche	Hell i litt hvitvin Damp blåskjellene i blandingen Urtekrydder Hell i mer hvitvin, deretter fløte og creme Fraiche
--	--

Dilldressing

(til reker/skalldyr)

3 ss Dill 4 ss Majones 1 dl lettrømme 1 ss sitronsaft salt og pepper	- Finhakk dill. - Bland med majones og rømme - Smak til med sitron, salt og pepper.
--	---

Fonduesaus

2 pk majones 2 dl rømme 1 ss sukker 1 ss dijonsennep 1 ss kapers 2 ss frisk gressløk 1 ss hakket løk 2 ss sylteagurk 2 ss lake fra sylteagurk 2 ss soyasaus Salt Pepper	Ha alle ingrediensene til sausen i en foodprocessor og bland godt sammen. Smak til med salt og pepper. Til kjøttfondue kan man også sette fram litt andre garnityrer også. F. eks dijonsennep, soyasaus og mangochutney.
--	--

Fløtesaus

4 dl sjy/kraft 3 ss hvetemel 2 dl fløte Salt Hvit pepper	Kok ut langpannen og sil sjyen/kraften. Mål opp 4 dl av sjyen ev kraft kokt på innmat. Rør hele tiden for å unngå klumper. Ha i fløte og la sausen småkoke i 5 min. Smakes til med salt og pepper. Ha ev i noen dråper sukkerkulør. Alt: 1 dl tørr hvitvin og 1 dl fløte
--	---

Gorgonzolasaus

2 dl creme fraiche 125 g gorgonzola nykvernet svart pepper	Smuldre gorgonzolasost. Hell oppi creme fraiche og pepper. Rør godt og varm til kokepunktet.
--	--

Kremet saus med epler og chili

(til kylling)

1 pose béarnaisesaus 1 dl vann 3 dl crème fraîche, 35 % 1 eple 1 rød chili 1 ss frisk estragon (kan sløyfes) Salt og kvernet pepper	1. Ha béarnaisesauspulver, vann og crème fraîche i en kjele og kok opp. 2. Tilsett epler, chili og estragon. 3. Smak til med salt og pepper.
---	--

Lammesaus

2 sjalottløk 1 fedd hvitløk 1,5 ss smør Sort pepper 1 ss tomatpure 1 buljongterning 4 dl vann 3 dl rødvin (eller ½ dl solbærsirup) 2 ss maizenna 1 ss soyasaus	1. Skrell og finhakk løk og hvitløk. Fres den i 1 ss smør sammen med pepper og tomatpuré. 2. Tilsett buljongterning vann og vin/solbærsirup. (Ved vin: kok ned til det gjenstår 4 dl). 3. Jevn sausen med maizennamelet utrørt i litt vann. 4. Smak til med litt soya og eventuelt salt. 5. For å avrunde sausen rører du inn 2 ss smør like før servering.
---	---

Løksuppe

6 løk 2-3 ss margarin 3 ss hvetemel 1 ½ l vann 2 terninger hønsebuljong	Løken stekes gyllen i en gryte i margارين. Tilsett melet og tilslutt buljongen. Kokes i 15-20 min.
---	--

Maiskrem

1 boks mais (med søt) 1 ss smør 1/2 dl fløte pepper	Mais, smør og fløte kokes opp på middels varme. La småkoke til maisen er mør, ca 10-15 min. Bruk stavmikser. Om den ikke er kremet -> varm litt til. Smak til med salt og pepper.
--	--

Saus til kylling

100 g gudbrandsdalsost 3 dl Creme Fraiche (eller rømme) 1 dl hakket kryddergrønt (gressløk, persille eller dill)	1. Kok opp Creme Fraiche og la revet brunost smelte i. 2. Rør inn krydderurtene.
- Sausen passer godt til kylling eller annet lyst kjøtt. - Server med kokte poteter og grønnsaker til (f. eks sukkererter og aspargestopper).	

Soppstuing

(4 pers)

400 g sopp i skiver 2 finhakket løk (små) 2 ss smør 2 ss hvetemel 2 ss soyasaus 5 dl fløte 2 ss creme fraiche salt pepper	1. Sopp og løk freses i smør på middels sterk varme. 2. Melet tilsettes og blandes godt inn. 3. Rør godt og spe med kremfløte. Det hele kokes og småtrekkes i 5-10 min. 4. Smakes til med soyasaus, salt og pepper. 5. Rett før servering tilsettes creme fraiche.
---	--

Tyttebær-rømme

3 dl sæterrømme 1 dl tyttebær (-syltetøy) sukker eddik	Blandes, og smakes til med sukker og eddik.
---	---

Viltsaus

1 snøfrisk naturell (ev med einebær) ½ fløte 1 rømme gudbrandsdalsost (5-10 skiver) hele einebær tyttebær (1-2 ss) salt pepper timian	Smelt snøfrisk. Tilsett fløte, rømme, tyttebær, brunost, einebær, salt, pepper og timian etter smak.
Viltgryte: tilsett stekt sopp, løk og viltkjøtt	

Salater

Blomkålsalat

1 blomkål 1 finhakket sjalottløk 4 ss lettrømme 2 ss ravigottesaus 1 ts sitronsaft (el saften av ½ sitron) 1 ts salt 1 ts pepper 1 ts sukker	1. Skyll blomkål og del den i små, fine buketter. 2. Lag en dressing av de øvrige ingrediensene, og vend inn de rå blomkålbukettene.
---	---

Bløt pastasalat

Pastaskruer 5 egg → Kokes og avkjøles 1 boks skinke → Kokes og avkjøles 5-6 sylteagurker 2-3 fedd hvitløk Salt Pepper	<u>Dressing:</u> 5 dl kulturmelk 1 boks creme fraiche 2 ts sennep Smakes til med salt og pepper. Serveres med loff.
---	--

Broccolisalat

(4 porsjoner)

1 broccoli → rå, små buketter ½ løk kuttet i biter 200 g bacon → kuttes i biter, stekes + ev solsikkekjerner	<u>Dressing:</u> 3 ss eddik 6 ss sukker 2/3 pk majones Blandes sammen og settes i kjøleskapet i min 1 t. Dressingen helles deretter over salaten.
---	---

Coleslaw

300 g hodekål 1-2 gulrøtter 1 syrlig eple 1 ts salt 1 dl Hellmanns majones ½ dl Creme Fraiche 2-3 ss sitronsaft sukker	Hodekål, gulrøtter og eple kuttes i strimler/små biter og blandes i sausen.
---	---

Eggesalat

6 egg 2 pk majones Purreløk Salt Pepper Sø fra sylteagurk (ca 3 ss)	
--	--

Kremet potetsalat

(4 porsjoner)

8 stk store poteter	1. Kok skrell og avkjøl potetene. Del i passe terninger.
2 ss hakket purre	2. Bland alle ingrediensene til dressingen, smak til med salt, pepper og sitronsaft.
1 stk grønt eple	3. Skjør purren i ringer. Skrell eplet og skjær i fine biter.
<u>Dressing:</u>	4. Vend alle ingrediensene sammen og la salaten stå en stund og få smak.
1 dl lettrømme	
1 dl melk	
1 pk majones	
2 ts sukker	
2 ss sitronsaft	
½ ts salt	
½ ts nykvernet pepper	

Mango- og avokadosalat

(4 porsjoner)

1 mango, i terninger	Bland sammen ingrediensene til salaten og drypp limesaft og litt god olivenolje over.
1 avokado, i terninger	
10-12 cherrytomater, i båter	
½ rødløk, i tynne båter	
rød chili etter smak, finhakket	
1 neve rucola	
spinat	
ca. ½ lime, saften	
olivenolje	

Rissalat

(4 porsjoner)

2 dl ris (ikke klebrig)	1. Kok risen og avkjøl
½ stk agurk	2. Skjær grønnsaker i terninger/ringer og bland sammen risen
2 stk eple (sureple)	3. Bland sammen alle ingrediensene til dressingen (olje, sennep, sitronsaft, salt og pepper) og hell over rissalaten.
1 stk purre	4. La salaten trekke smak, gjerne over natten.
2 ss frisk gressløk	
4 ss olivenolje	
2 ss sennep	
1 sitron – saften av sitronen	
½ ts salt	
¼ ts pepper	

Sommersalat

(4 porsjoner)

1 stk agurk	1. Del agurken i terninger/halve skiver, blomkålen i små buketter og kutt opp salaten. Eplet deles i små terninger.
1 stk liten blomkål	2. Bland sammen ingrediensene til sausen og ha grønnsakene oppi.
1 stk eple (sureple)	3. Bland godt – la gjerne salaten trekke smak før servering.
1 stk isbergsalat	
4 ss lettrømme	
2 ss majones	
1 ts sitronsaft	
1 ts sennep	

Waldorfsalat

(til 6 pers)

2 epler	<u>Dressing:</u>
2 ringer ananas	2 dl rømme
2 stk stilker selleri	2 ss sennepssaus (Idun dressing)
100 g hodekål	4 ts sitronsaft
100 g druer	2 ts sukker
1 dl valnøtter/hasselnøttkjerner	
Epler og ananas deles i terninger Selleri deles i tynne skiver Finsnitt kålen Druene deles i to, grovhakk nøttekjernene Blandes Hold tilbake litt av druene og nøttekjernene til pynt.	Bland ingrediensene til dressingen og rør i bollen. Pynt med druer og nøtter.

Forrett

Asparges og parmesanost i spekeskinke

(4 porsjoner)

8 skiver spekeskinke	1. Rens asparges og kutt fra rotenden. Skrell den nedre delen med potetsskreller. Forvell i kokende vann i 3-5 min.
8 asparges	2. Skyll aspargesen i kaldt vann for å stoppe kokingen. Tørk dem forsiktig.
8 staver parmesan	3. Bukt sammen en stav av parmesanost og en asparges og bind sammen med en skive spekeskinke.

Avokadosuppe

2 godt modne avokadoer	1. Mos fruktkjøttet sammen med fløten.
1,5 dl kremfløte	2. Kok opp hønsebuljong.
1 l hønsebuljong (vann + terning)	3. Rør inn avokadoblandingen og varm suppen forsiktig. Den skal ikke koke.
salt, pepper, cayennepepper	4. Smak til med salt, pepper, cayennepepper.
	Server med tynne avokadoskiver eller båter og tortilla.

Hvitløksmarinert spekeskinke og reker

(4 porsjoner)

100 g spekeskinke i strimler	1. Bland alle ingrediensene (utenom osten) i en bolle, fordel massen over i små ildfaste porsjonsformer.
200 g pillede reker	2. Strø ost på toppen og stek på 225 °C i ca. 12-15 minutter.
2 dl crème fraîche	
1 ss sitronsalt	
1 ss tørket dill	
4 båt finhakket hvitløk	
100 g norvegia eller en annen ost	Server med tortilla-lefse eller salat og baguetter.
¼ ts pepper	

Laksetartar med avokado- og mangosalsa

4 porsj

200 g salma-laks, 0,5x0,5 cm terninger 2 ss gressløk, finhakket 2 ss olivenolje salt ½ ++ avokado, 0,5 x 0,5 cm terninger ¼ ++ mango, 0,5 x 0,5 cm terninger 3-4 cm rød chili, finhakket 1-2 vårløk, finsnittet 1-2 ss olivenolje 2-3 ts sitronsaft maldonsalt noen dråper god balsamicoeddik	1. Bland sammen laks, gressløk og olivenolje i en bolle. 2. I en annen bolle blander du sammen ingrediensene til avokado- og mangosalsaen. 3. Smaker deg frem til riktig balanse av chili og sitron. Laksen er ganske mild i seg selv, og da må det være litt trøkk i salsaen.
Anrettes i en form eller metallring. Sett metallringen på tallerkenen og ha først oppi passelig mengde med salsaen. Bruk en skje eller «stamper» til å trykke blandingen litt sammen før du har oppi laksen. Dersom du har litt salsa til overs kan du legge litt ved siden av og ringle gjerne noen dråper balsamicoeddik over. Pynt gjerne med noe grønt og server med godt brød som tilbehør.	

Rakfisklefser

Rakfisk (langtidslagret) Creme Fraiche Purreløk Potetlefse	1. Smør litt creme fraiche i potetlefsene (ikke for mye -> tar bort rakfisksmaken) 2. Ha i litt purreløk og rakfisk. 3. Rull sammen og del i 3-4 biter.
---	---

Rekecocktail

(4 porsjoner)

200 g rensede reker hvitløkpulver 1 dl majones 1 dl kremfløte 2 ss ketchup 1-2 ts sitronsaft ½ ts paprikapulver 1 ts worcestersaus ½ ts sukker ¼ issalat dill	1. Ha majones, ketchup, sitronsaft, paprika, worcestersaus og sukker i en bolle og rør sammen. 2. Bland godt sammen og smak til med hvitløkpulver. 3. Visp kremfløten nesten stiv og bland den i. 4. Skjær issalaten i strimler. Legg litt i bunnen av porsjonsglass. 5. Fyll på med saus, reker og salat i lag. 6. Pynt med reker, sitronskiver og dill på toppen. 7. Server avkjølt med melbatoast eller baguetter.
---	---

Middag

Chili con carne

Ala Nigella

1 løk 2 hvitløksbåter 2 ss olivenolje 1 ts chilipulver 1 ts Spisskummin 2,5 ts kardemomme 1 rød paprika 800 g kjøttdeig 2 bokser hakket tomater 4 ss ketchup 4 ss tomatpure 1 dl vann 1 ts kakaopulver 1 bokser kidneybønner	1. Skrell og finhakk løk og hvitløk. 2. Varm oljen i en stor panne – den du har til å ta alt senere - og stek løk og hvitløk til det begynner å mykne. 3. Tilsett chili, spisskummen og knust kardemomme og rør godt. 4. Kutt rød paprika, og rør inn i krydret løk. 5. Ha i kjøttdeigen og stek. 6. Tilsett hermetiske tomater, bønner, ketchup, tomatpuré og vann, og rør til det blir en jevn rød saus. 7. Når sausen begynner å koke, dryss over kakao og rør. 8. La det småkoke delvis dekket i 1 ½ time. 9. Forvarm ovnen til 220 ° C. Hell gryta i en stor, bred ildfastform.
Maisbrød på toppen – om ønskelig: ¾ ts salt 325 g maismel 2 ss mel 3 ts bakepulver 1 ts kanel 375 ml kulturmilk 2 store egg 1 ts honning 2 ss olje 75 g grovt revet cheddar	1. Bland salt, maismel, hvetemel, bakepulver og kanel i en bolle. 2. Visp sammen kulturmilk, egg, honning og olje i en mugge, og rør deretter inn de tørre ingrediensene til en gul røre. 3. Hell maismeltoppingen over varm chili con carne. Dekk toppen av forma. Ikke bekymre deg om noen av gryta siver gjennom. 4. Strø osten over toppen av maisbrødet og stek i ovnen i 220 ° C i 30 minutter eller til maisbrødtoppingen er hevet og gyllen og gryta under bobler. 5. La gryta hvile i ca 5 minutter etter at den er tatt ut av ovnen før du skjærer toppen i firkanter eller skiver.

Fylt kyllingfilet

(4 porsjoner)

6 stk kyllingfilet 6 stk soltørkede tomater 100 g fetaost 2 ss frisk oregano 1 glass pesto salt og pepper	1. Legg kyllingfiletene mellom to lag plast og bank dem forsiktig ut til ca. 0,5 cm tykkelse. Det er lurt å la filetene ligge en halv time i romtemperatur, slik at kjøttet er temperert før det tilberedes. 2. Smør på et tynt lag med pesto, legg på soltørkede tomater fetaost, oregano og litt salt og pepper. I stedet for fetaost, smaker det også godt med parmesan, både som fyll og som ostedryss til slutt. 3. Rull sammen filetene og legg dem over i en smurt ildfast form. Dryss over litt salt, pepper og revet ost. 4. Stek i ovn på 200 °C i ca. 20 minutter. Ta filetene ut og la dem hvile i noen minutter før de skjæres opp. 5. Kyllingrullene kan fint serveres som en del av en tapas. Skjær kyllingrullene opp i skiver og sett dem på for eksempel en mini-røsti eller en liten skive loff som er stikket ut med et likørglass.
--	---

Fløtekokt kyllingfilet

(4 porsjoner)

4 stk kyllingfilet 1 dl hønsebuljong 1 dl kremfløte salt og hvit pepper 1 ss frist estragon, ev basilikum	1. Legg filetene i en liten kjele og slå buljong og fløte over. 2. Varm opp og la kjøttet trekke forsiktig ca. 10 minutter. 3. Ta opp kjøttet og kok inn sausen til den tykner. 4. Smak den til med salt, hvit pepper og hakket grønt. Server gjerne med gulrøtter, sukkererter eller andre grønnsaker
---	---

Helstekt indrefilet

Stek i 125 °C - rød kjerne (55-60 °C) - i ca 20 min for rosa kjerne (60-65 °C) - i ca 30 min for gjennomstekt (76 °C) Når fileten hviler vil kjernetemperaturen øke med ca 5 °C.	1. Stek fileten på sterk varme for å lukke porene. 2. Sett i stekeovn på 125 °C.
--	---

Hjortekaker

(i storskalaproduksjon)

2 kg rent hjortekjøtt - kvernet 3,5 dl fløte 6 ts salt 3 ss potetmel grovkvernet pepper 1 løk (om ønskelig)	Rør godt sammen og stek kakene i smør.
---	--

Honning- og ananasmarinert kyllingfilet

(4 porsjoner)

4 stk kyllingfilet Honning- og ananasmarinade: kraften fra 1 liten boks hermetisk ananas i biter 2 ss hvitvinseddik, evt. vanlig eddik 3 ss olje 2 ss honning 1 stk. finhakket rød chili	1. Bland sammen marinaden i en pose. Varm eventuelt honningen for å få den flytende, slik at den kan blandes med resten av ingrediensene. Legg i kyllingfiletene og knyt posen. 2. La filetene marinere minst et par timer, og gjerne natten over. 3. Legg kyllingfiletene på grillen ved middels varme og ha på litt salt. Pensle gjerne filetene et par ganger med marinaden i løpet av steketiden. Honningen er med å på å gi kjøttet en gyllen farge. 4. La gjerne filetene få hvile noen minutter før servering. Server med salat ved siden av.
---	--

Indisk kyllingsuppe med eple, ingefær og chili

(4 porsjoner)

1 liten løk, finhakket 1 fedd hvitløk, finhakket ½ - ¾ rød chili, finhakket 1 ss frisk ingefær, revet 2 gulrøtter, grovt revet 1 syrlig eple, grovt revet ca. 2 ts karri 6-8 dl kyllingkraft/kyllingfond (utblandet i vann) 2 dl kokosmelk (eller matfløte) 3-4 kyllingfileter, i biter hvit nykvernet pepper litt salt rikelig med frisk koriander, grovt hakket TIPS: Suppa smaker også godt med tomater til. Erstatt gjerne litt av kyllingkraften med en boks hermetiske, hakkede tomater (og reduser litt på mengden kyllingkraft).	1. Hakk opp og riv som angitt ovenfor, slik at du har alt klart før du setter i gang. 2. Fres løken i litt nøytral olje, til den er blank og myk. 3. Ha i hvitløk, chili og ingefær. La det surre med noen minutter. 4. Tilsett gulrøtter, epler og karri. La dette surre med i ett minutt eller så før kyllingkraft tilsettes. Kok opp og la det småkoke i ca. 10-15 minutter. I mellomtiden deles kyllingfileten i jevnstore biter. Stekes i litt smør/nøytral olje på middels varme til kyllingen har en fin stekeskorpe på alle sider. Krydre kyllingen med litt salt og litt nykvernet hvit pepper underveis. Den trenger ikke være helt gjennomstekt enda. Kyllingfileten kan eventuelt erstattes med grillet kylling (uten skinn). 5. Tilsett kyllingbiter og kokosmelk i suppegryten og gi suppen et lett oppkok. Kokosmelken kan eventuelt erstattes med fløte. Smak til med mer karri, chili, salt og hvit pepper, om nødvendig, og la suppen trekke et par minutter, til kyllingen er gjennomkokt. 6. Rett før servering rører du inn rikelig med koriander. 7. Serveres med godt brød, for eksempel nan eller focaccia.
--	---

Kyllinggryte med paprika og blåmuggost

(3-4 porsjoner)

1	hel grillet kylling	1. Rens kyllingen for skinn og bein, og riv den opp i grove biter.
2	røde paprika	2. Fjern frø og det hvite i paprikaene og del de i lange strimler.
50 g	blåmuggost	3. Ha fløte, rømme og tomatpuré i en kasserolle. Kok opp. Del blåmuggosten i små biter og smelt den inn i sausen. Smak til.
1 ss	tomatpuré	4. Krydre med masse pepper.
3 dl	fløte	5. Tilsett kyllingen og la det koke i ca. ti minutter før paprikaen haes i. La gryta småputre i ca. ti minutter til. Paprikaen skal fortsatt være litt sprø å tygge på når gryta er ferdig.
3 dl	rømme	6. Smak til med salt.
	pepper	Smaker godt sammen med hvitløksbrød og salat. Pasta og ris går også fint.

Kylling Italia

(4 porsjoner)

500 g	pasta (tagliatelle)	1. Kok pastaen som anvist på pakken
1 ss	meierismør	2. Brun kyllingbitene i smør og krydre med salt og pepper. Rør inn hvitløk, tomater paprika og matfløte og la det småkoke i noen minutter.
4	kyllingfileter i biter	3. Smak til med salt og pepper, soyasaus og timian.
	Salt og pepper	4. Server sausen på pastaen.
1 båt	hvitløk, hakket	Server gjerne med godt brød til.
4-6	marinerte soltørkede tomater, i strimler	
½	grønn paprika, i strimler	
2 dl	matfløte	
	Soyasaus	
	Timian	

Laks, glasert

Laksefilet (2 fileter pr pers)	1. Kok ris.
1 pose Thai Wok BAMA	2. Bland brunt sukker, kajennepepper, karri, salt og pepper.
2 dl Jasminris	3. Fordel blandingen på toppen av laksefiletene.
4 ss Østerssaus	4. Varm pannen godt, ha i litt solsikkeolje og stek fisken med kryddersiden ned til det danner seg en mørk skorpe.
1 ss Solsikkeolje	5. Ha soyasaus i pannen og rist pannen lett for å fordele sausen og trekk pannen til side.
1 ts Brunt sukker	6. Snu fisken og trekk i noen minutter.
1 ts Kajennepepper	7. Finhakk chili og wok den sammen med resten av grønnsakene i Thai Wok'en.
2 ts Karri	8. Smak til med østerssaus, salt og pepper.
2 ss Soyasaus Kikkoman	9. Server laksen med wokede grønnsaker og ris.

Nakkekoteletter i form

(alà Tor Atle, 4 porsjoner)

8 nakkekoteletter 6-7 <u>store</u> poteter i skiver (el ca to til hver) 1 fenikkel 3 hakket løk 5-6 ferske hvitløk 1 pk. soltørka tomat Fersk rosmarin (knuses med hendene) Salt og pepper til kotelettene 3-4 ½ dl olivenolje	10. Skjær potetene i skiver. 11. Skjær fenikkel i småbiter. 12. Hakk løk og fersk hvitløk 13. Skjær opp tørket tomat i småbiter 14. Legg i langpanne eller ildfastform: først poteter, deretter fenikkel, løk, hvitløk, tørket tomat, rosmarin. 15. Hell over olivenolje. 16. Legg kotelettene på toppen, helst slik at de ikke berører hverandre. Gjem tomatene under kotelettene. 17. Krydre kotelettene med salt og pepper på toppen. Ca 1 t i 200 °C og klar til servering ☺
Ca 1 t i ca 200 °C	

Ovnsbakt torsk med pesto

800 g torskfilet 1 stk løk 1 fedd hvitløk 200 g brokkoli 2 stk paprika, rød 2 ss olivenolje 3 dl grønnsakbuljong ½ sitron 4 ts pesto salt og pepper	Sett stekeovnen på 200 grader. Skjær torskfilet i serveringsstykker og dryss over litt salt og pepper. Skjær løk og hvitløk i tynne skiver. Skjær brokkoli i små buketter og paprika i biter. Legg grønnsakene over i en smurt ildfast form, drypp over olivenolje og hell i buljong. Dryss over litt salt og pepper. Legg torskestykkene over grønnsakene, press over litt sitron, og smør på pesto. Dekk formen med aluminiumsfolie og stek i stekeovnen til fisken er ferdig, ca. 20 minutter. Sett formen på bordet og maten er servert ☺ Server gjerne med ris.
Ca 20 min i ca 200 °C	

Pasta carbonara

(3 porsjoner)

1 løk, finhakket 250 g pancetta eller bacon, i biter 4 eggeplommer , sammenvispet 1,5 dl fløte 100 g parmesan , finrevet maldonsalt nykvernet sort pepper spagetti, tilberedt etter anvisningen persille, finhakket	Fres løken i litt olje, til den blir blank og myk. Tilsett pancetta/bacon og la det surre med noen minutter. Rør sammen eggeplommer, fløte og parmesan. Tilsett løk og bacon, og smak til med salt og pepper. Hell blandingen over den nykokte pastaen og rør forsiktig sammen. Fordel hakket persille over og server!
---	--

Pasta og svin på sopptur

(4 porsjoner)

400 g	kjøttdeig av svin	1. Stek kjøttdeig og løk.
1 stk	rødløk	2. Tilsett sopp og squash og stek videre i 2-3 minutter.
2 ss	margarin eller olje til steking	3. Ha i matfløte og krydder og la det småkoke 2-3 minutter.
300 g	skivet sopp	
1 stk	grønn squash i skiver	Serveres med nykokt pasta.
1 boks	matfløte	
1 ts	salt	
2 ts	provencekrydder	
400 g	pasta	

Pizza Gorgonzola

(4 porsjoner)

Deig: 3 dl lunkent vann 20 g gjær 2 ss grovt salt 3 ss olivenolje 450 g mel	Deig: 1. Bland samme alt og elt. Tilsett mer mel om veldig klissete. 2. La deigen heve 1,5 t.
Tomatsaus: 1 løk 1 fedd hvitøk 4 tomater 1 ss tomatpure 1 ss tørket timian 1 ss tørket oregano 200 g gorgonzola Grovt salt og nykvernet pepper	Saus: 1. Bland alle ingrediensene i en foodprosessor. 2. Hell tomatsaus over i en kjele og la den koke opp. Etter at deigen er hevet – del den opp i to eller fire biter. Kna godt og kjevl eller trykk ut bunnene. Legg bunnene på et stekebrett med bakepapir. Smør tomatsaus jevntover bunnene og fordel gorgonzola på toppen. Stekes i 230 °C i 10-15 min.

Spaghetti for bare oss 2

2 dl plommetomater Olivenolje Svartpepper Salt 100 g Fetaost Pesto 2 porsSpaghetti	1. Varm ovnen til 200 °C. 2. Del tomatene i 2 og legg på bakepapir. 3. Drypp litt olivenolje over tomatene og smak til med salt og pepper. 4. Stek inntil 15 min. 5. I mellomtiden kokes spaghattien al dente. 6. Bland 2-3 skjeer med pesto i spaghattien. 7. Smuldre fetaost over spaghattien og topp med tomater.
--	--

Sprøstekt kylling med ost

(4 porsjoner)

4 stk kyllingfilet 75 g potetchips 3 dl revet hvitost 4 ss smeltet smør litt paprikapulver og pepper	1. Ha potetgull i en tykk pose og grovknus dem med kjevle. Bland inn revet ost og eventuelt litt paprikapulver og pepper. 2. Legg kyllingfiletene i en smurt ildfast form, beregne litt avstand mellom hver. Pensle filetene med smør. Fordel potetgull- og osteblandingen over filetene og klem paneringen over og rundt. Drypp resten av smøret over. 3. Stek kyllingen midt i ovnen til paneringen er gyllenbrun og sprø, ca. 25 minutter avhengig av tykkelsen på filetene. Server sprøstekt kylling med salat og godt bakverk.
25 min i ca 200 °C	

Steinbitfilet/torsk i folie

(4 porsjoner)

5-800 g steinbitfilet / torsk 2 avokado 12 cherrytomater 4 ss revet cheddar/hvitost 1 ss olivenolje 2 ss sitronsaft Basilikum Salt Pepper Potet	1. Sett ovnen på 225 °C 2. Ha fiskefiletene i ildfast form. 3. Salte og pepre. 4. Del opp avokadoen i skiver, press sitronsaft over. Legg avokadoskiver på hver filet. Fordel tomatene og legg basilikumblader og ost oppå fisken. 5. Sett formen inn i oven og stek i 15 min. Tilbehør: Del to store poteter i tynne skiver, legg dem på smurt folie, salt og pepre og sek dem sammen fisken
15 min i ca 225 °C	

Svin- og brokkoligrateng

(4 porsjoner)

500 g kjøttdeig av svin 400 g brokkoli 2 poser bretagnesaus 2 egg 2 dl revet hvitost	1. Stek kjøttdeigen i en stekepanne. 2. Legg brokkoli utover i en ildfast form. Ha over den ferdigsteekte kjøttdeigen. 3. Lag sausen etter anvisning på posen. Ta kjelen av platen og visp inn eggene. 4. Hell sausen over i formen og dryss over ost. 5. Stekes på 220 °C i ca. 20 minutter til osten er smeltet og blitt gyllen. Server med brød
20 min i ca 220 °C	

Tapas

Aioli

1 boks Hellmanns majones like mye lettrømme mye hvitløk	Bland like mye rømme og Hellmanns majones. Tilsett hvitløk, gjerne masse.
---	---

Asparges og serranoskinke

Ferske asparges Serranoskinke	1. Trekk asparges lett. Tørk dem. 2. Surr serranoskinke rundt to aspargeser.
----------------------------------	---

Bacon og dadler

Bacon Dadler uten sten	1. Surr en halv baconskive rundt en daddel. 2. Fest gjerne med tannstikker (uten smak). 3. Stekes i ovnen på 200 °C 30-45 i ovnen til baconet er sprø. 4. Stikk gjerne en cocktailpinne igjennom sammen med jordbær
---------------------------	--

Foccaciabrød

Se oppskrift under "Gjærbakst"

Lakserull

(Lefserull med røkelaks)

4 lefser 125 g snøfrisk skogssopp (1 beger) 100 g røkelaks finhakket gressløk	1. Bland gressløken med osten, og smør ca halvparten utover lefsene. 2. Dekk ca halve lefsen (midten) med skiver av laksen. 3. Smør deretter resten av osten, i et tynt lag over laksen igjen. 4. Rull lefsen sammen. Siden du ikke har lagt laks helt ut mot kanten, vil lefsene holdes sammen av osten. 5. Skjøres opp i 3 cm skiver.
--	---

Lefserull med fenalår

Spekeskinke/fenalår 4 lefser 125 g snøfrisk skogssopp Ulike salater	1. Smør Snøfrisk på lefsa. 2. Fordel salat og fenalår utover. 3. Rull sammen og del 4 biter.
--	--

Patatas Bravas med litt sterk tomatsaus

(7-8 personer) Minst én stor potet til hver person 1 dl god olje ½-1 ts paprikakrydder ½ ts grillkrydder 1 ts salt Kvern godt med pepper	Skrell potetene og kutt dem opp i passelige biter, ca. 3×3 cm. Putt dem oppi en stor plastikkpose. Bland olje og krydder i en bolle, og hell dette oppi plastposen. Knyt plastposen uten å ta ut luften inni, vend potetene godt inn i krydderblandingen. La stå litt. Klipp et lite hull nederst i hjørnet av posen og la oljen renne ut. Ta ut potetene, legg det i en langpanne (med bakepapir) og stek ved 225-230 °C i 20 min eller til potetene har fått stekeskorpe.
225-230 °C i 20 min.	
Saus: 1 boks hakkede tomater 1 ss eddik 2 ts sukker ½-1 ts tabasco (smak til) ½-1 ts sitron (smak til) ½-1 ts salt Kvernet pepper 1 ss rømme ½ hakket løk	Stek løken litt i olje oppi kjelen. Putt oppi boksen med hakkede tomater. Ha i resten av ingrediensene. Viktig å hele tiden smake til slik at sausen ikke blir for søt, for sur eller for sterk. Selv om den virker for sterk helt først, blir den mye mildere når den får godgjort seg! Kok i 10-20 min, og knus sausen med stavmikser.

Rakfisk-lefser

s. 28

Saltbakte poteter

Poteter Grovsalt	1. Legg poteter i en form 2. Strø over GROVSALT som dekker potetene helt 3. Stekes i ovnen i 40 min på 200 °C. Potetene må børstes før de serveres.
40 min, 200 °C	

Scampi stekt i chili, hvitlk og olivenolje

(4 pers) 1 pk rå scampi 2-4 røde chili 2-4 kinesiske hvitløk olivenolje	1. Skrell scampi, hakk hvitløk og chili (ta ut frøene). 2. Legg ingrediensene i en pose og hell i olivenolje (ca. 0,5-1 dl) 3. Marineres gjerne i et par timer 4. Sett på stekepanne og varm opp, hell i ingrediensene. 5. Stek til scampiene forandrer farge fra grå til rosa/oransje. 6. Server varme
---	--

Sopp fylt med blåmuggost

8	friske sjampinjonger	7. Sett stekeovnen på 200 °C.
8	ts smør	8. Ta ut stilken på sjampinjongene
80	g blåmuggost	9. Ha i smør og ost.
	olje	10. Dryss over litt salt og pepper.
	salt	11. Pensle med litt olje på soppen.
	nykvernet pepper	12. Sett i ovnen i 8-10 min ved 200 °C til de ser myke og gode ut.
8-10 min, 200 °C		

Dessерter

Dronning Maud pudding

1 pl Dronning sjokolade (lys eller mørk) 4-5 pl gelatin 5 egg 4 ss sukker 5 dl kremfløte	Rasp kokesjokolade. Lag gelatin som på pakken Visp krem Visp eggedosis Bland krem og eggedosis forsiktig, rør for hånd. La gelatinblanding tykne litt, ca 5 min. Hell gelatin forsiktig oppi krem/eggedosisen med tynn stråle og rør forsiktig. Pass på at ikke gelatin klumper seg. Legg fromasj-kremen og raspet sjokolade lagvis i en glassbolle. Dryss litt sjokolade på toppen. La Dronning Maud puddingen stivne i kjøleskap før servering. (Server gjerne med vaniljesaus til).
--	--

Jordbærsuppe (kald) med pisket Creme Fraiche

(4 personer)

500 g friske/fryste bær 2,5 dl sukkerlake (like deler sukker/ vann) 1-2 sitroner 1 creme fraiche 3 ss brunt sukker eventuelt pynt med friske bær	Rens bærene godt. Ha dem i en foodprocessor sammen med sukkerlake. Kjøres godt sammen og smak til med sitronsalt. (Sil ev suppen). Stå kaldt til servering. Pisk creme fraiche til stiv krem og smak til med brunt sukker. Fordel suppen i dype tallerkener og ha et fint "egg" creme fraiche i hver. Pynt eventuelt med friske bær, litt pyntesjokolade og frisk sitronmelisse eller mynte.
---	---

Oreokrem

(4-6 personer)

3 dl fløte 1 boks vaniljekremost (Tine) 100 g melis 1 pose sjokolademousse 1 pk oreokjeks	1. Finhakk oreokjeks. 2. Pisk fløten til krem 3. Bland vaniljekremost og melis. Bland deretter blandingen med kremen. 4. Lag sjokolademoussen som på pakken. 5. Legg oreokjeks, kremblandingen og sjokolademoussen lagvis. Start og slutt med oreokjeks. 6. La stå kaldt noen timer før servering.
---	---

Riskrem

(6-8 persjoner)

1 kg grøt (gjærne Fjordland)	Pisk fløten til krem, bland i vaniljesukker og sukker.
6 dl fløte	Pisk grøten. Bland grøten og kremen forsiktig. Ikke visp for mye.
2 ts vaniljesukker	Serveres med bringebærsaas.
2 ss sukker	

Sjokoladefondant

alà Trond Mois kokebok (ca 4 stk)

10 stk	1. Smelt sjokolade og smør.
300 g 100 g mørk kokesjokolade	2. Tilsett sukker. Rør godt så sukkeret smelter litt.
250 g 100 g smør	3. Ha blandingen i en bolle. Tilsett ett egg i gangen. Visp godt. Av de 3 eggene brukes kun ett med plomme og 2 kun eggehvite.
8 3 egg	4. Ha i mel. Rør godt. NB! Røren skal ikke bli like tykk som i browniesrøre. Den skal kunne helles i formene.
170 g 1,5 dl mel	5. Ha røren i små, smurte ildfaste former (ev smurte, store muffinsformer).
250 g 1 dl sukker	6. Stekes på 180 °C, midt i ovnen i ca 8-10 min. Når de sprekker på toppen er de ferdige. De skal være flytende inni.
200°C 10-12 mins	7. Server med is og varm bærblending.

Sjokolademousse

alà Tove (4-6 pers)

200 g kokesjokolade lys/mørk	Smelt sjokoladen i vannbad.
3 egg	Bland inn ett egg.
3 dl fløte	Deretter blandes plommen av de to andre eggene inn.
	Stivpisk eggehviten – skjæres inn i blandingen.
	Pisk fløten til krem, blandes forsiktig inn i massen. La stå i kjøleskap noen timer.
	Serveres med vaniljesaus.

Trollkrem

(6 persjoner)

6 dl tyttebær	Alt piskes til en hvit og luftig krem. For å sette en ekstra smak på kremen kan man bruke litt vaniljesukker.
2 ½ dl sukker	Serveres med vaniljesaus.
1 eggehvite	

Vaniljeis

4	egg	1. Pisk eggedosis av egg og sukker.
4	ss sukker	2. Pisk fløten til krem og bland i vaniljesukker.
1	ts vaniljesukker	3. Vend eggedosisen i kremen og fyll den i en form.
5	dl fløte	4. Sett den tildekket i fryseren.
		5. Rør godt i isen med ca ½ t mellomrom.

Julebakst

Fløtekarameller/smörkola

(x 3)

100 g smør 3 dl sukker 2 dl fløte 1 dl lys sirup 1 ss vaniljesukker	1. Smelt smøret i en tykkbunnet kasserolle 2. Tilsett resten av ingrediensene. 3. Kok opp og kok uten lokk til blandingen klarer kjøleprøven (kule i vann) eller til temperaturen er ca 125 °C. Rør i ny og ne. Koketiden kan variere – fra 90 minutter. 4. Legg et bakepapir i en liten langpanne. Hell blandingen i pannen. La ”røra” stivne noe. Skjær eller klipp i biter. Ev ha i mini-muffinsformer.
---	--

Havreflarn

(x 1)

150 g smeltet smør 6 dl havregryn 2 egg 2 ss mel 3 dl sukker 2 ts bakepulver	Bland smeltet smør og havregryn. La hvile i ca ½ time. Tilsett egg. Bland mel, sukker og bakepulver, og bland alt sammen. 180 °C i 10 min
180 °C i 10 min.	

Julecookies med valnøtter og sjokolade

(x 4, gjerne mer)

1/2 dl hvitt sukker 1,25 dl brunt sukker 1,5 dl mel ¼ ts natron ¼ ts bakepulver 1/2 ts vaniljesukker 1 dl havregryn 1 dl sjokoladechips eller hakket sjok. 1 dl hakkede valnøtter Tilsettes ved tilberedning: 85 gram mykt smør 1 egg	1. Ha opp i alle de tørre ingrediensene i en bolle. 2. Finn frem 85 gram mykt smør og 1 egg. 3. Rør smøret hvitt og luftig, tilsett egget og rør godt sammen. 4. Tilsett i smørblanding opp i det tørre. Rør det hele godt sammen. 5. Trill ca 24 kuler og sett på to bakepapirkledte stekeplater. 6. Stekes midt i ovnen ved 180 grader (over- og undervarme) i 9-12 minutter, til kjeksene er ferdigstekte. La de hvile på stekeplaten noen minutter før du lar de avkjøles helt på en rist. 7. Oppbevares i tett boks.
180 °C i 9-12 min	

Kagemenn

200 g smeltet smør 6 dl sukker 4 dl melk 2 ts hornsalt 2 l hvetemel	Bland alt det tørre. Bland inn smeltet smør og melk. Elt godt. Dekk til med plast og la deigen stå kaldt i minst 1-2 timer, men helst natten over. Kjevle til 1-2 cm tykke leiver og trykk deretter ut figurer. Kan dekoreres med konditorfarge!
200 °C i 7-10 min	½ porsjon er nok

Kokosmakroner

250 g kokos 200 g sukker 5 eggehviter	Piskes	Alt piskes. Settes i topper på bakepapir. Stekes på svak varme til de er lett gylne (ca 150 °C)
Stekes i 175 °C. 6-7 min i varmluft		

Kolakaker**(x 2)**

200 g margarin 200 g sukker 4-5 ss sirup 2 ts vaniljesukker 300 g mel 2 ts natron	Røres hvitt Tilsettes	Rør marg og sukker hvitt. Tilsett mel, natron og vaniljesukker. Rør tilslutt inn sirup. Arbeid deigen godt til den er smidig. Settes kaldt i 30-60 min. Trilles til stenger, trykkes, kjevles flate – best tynne. Stekes godt, skjæres opp mens de er varme. Stekes ca. 170 °C i 10-15 min..
Stekes i 170 °C i 10-15 min.		

Kromkaker (6 egg, ca 390g)

Margarin (fast) Sukker Egg Mel	Røres hvitt	Vei eggene. Vei like mye i sukker, mel, smør (fast). Rør marg og sukker hvitt. Tilsett 1 og 1 egg. Mel til slutt.
(3 egg = ca 200 = ca 20-25 kromkaker)		

Marengs med sjokolade og mandler**(x 4)**

2 eggwhiter -> Stivpiskes 1,5 ts vaniljesukker 125 g sukker 125 g kokesjokolade, grovt hakket 125 g mandler, grovt hakket	Stivpisk eggwhitene. Tilsett vaniljesukker og sukker litt etter litt og pisk videre. Kjør til du får en glatt marengs. Vend inn de grovhakkede mandlene og sjokoladen med en slikkepott. Finn frem to bakepapirkledte stekebrett og form små topper ved hjelp av to teskjeer. Pass på at du ikke lager de for store og pass på at du har omtrent lik størrelse på marengsen. Stekes ved ca 170 grader (varmluft) eller 180 grader (over- og undervarme), i ca 15-20 minutter, til marengsen er ferdig. Marengsen skal være tørr inni (men sjokoladen vil selvfølgelig være flytende). La kakene avkjøle helt på platen før du forsiktig flytter de over på en rist. Oppbevares i tette bokser.
170 °C varmluft/180 °C i 15-20 min	

Peppermyntekonfekt

½ dl fløte 500 g melis 1 knivsodd dragant 1 eggwhite 5 dråper peppermynteolje	Fløte, melis og dragant blandes. Tilsett eggwhite og knaes. Ha i peppermynteoljen. Trill ut små runde kuler. La tørke på et kaldt sted før de legges i boks. Oppbevares kjølig.
---	---

Peppernøtter**(Hel porsjon)**

Stor porsjon (halv porsjon nok)

½ kg sirup ½ kg farin 1 dl fløte 1 ts pepper 1 ts natron 125 g margarin 1 kg mel 2 ts stjerneanis	} kokes opp } smuldres	Trilles ut til små kuler, mens deigen er varm. Stekes ca. 200 - 210 °C i 10 – 12 min.
Stekes i 200-210 °C i 10-12 min.		

Risboller**(x 1)**

4	ss	sukker	}	eggedosis	} Smeltes i vannbad	1. Rør egg og sukker til eggedosis. 2. Smelt kokesjokolade og delfiafett i vannbad. 3. Bland eggedosis, sjokoladeblanding og puffet ris. 4. Sett kaldt. Oppbevares gjerne i fryseren.
4		egg				
200 g		kokesjokolade				
1	pk	delfiafett (250 g)				
1	pose	puffet ris				

Sandnøtter**(x 2)**

125 g margarin	}	Røres hvitt	} Skiftvis i deigen	Rør marg og sukker hvitt. Rør i egg. Trill ut i kuler og trykk med gaffel. Stek dem i ca. 200 °C til de er gylne.
125 g sukker				
1 egg				
200 g potetmel				
60 g mel				
2 ts vaniljesukker				
2 ts bakepulver				
Stekes i 200 °C til de er gylne.				

Silkekaker/sjakkruiter

200 g margarin	}	Røres hvitt	} Siktes	Rør smør og sukker hvitt. Sikt mel, bakepulver og vaniljesukker. Kna godt sammen. Del deig i 2 og kna kakao inn i den ene. Lurt å sette deigen litt kjølig før deigen rulles ut. Rull deigene ut til 2 hvite og 2 brune stenger. Legg dem mot hverandre i sikk-sakk og trykk sammen til en firkantet stang. Skjær ½ cm tykke skiver, legg på smurt plate og stek gulbrune.
150 g sukker				
300 g mel				
100 g potetmel				
1 ts vaniljesukker				
1 ts bakepulver				
1 ss kakao				
Stekes i 175-200 °C til de er gylne.				

Sjokoladeavskjæringer

200 g margarin	}	Røres hvitt	} Siktes til slutt	Rør marg og sukker hvitt. Rør i egg. Sikt i mel, kakao og vaniljesukker. Del deig i 4-5 emner. Trill dem i lengder så lange som stekeplaten og ca 2 cm bred. Legg på smurt plate. Pensle med vann. Strø på raffinade. Stek dem i varm ovn ca. 225-250 °C i ca 12 min. Skjær lengdene på skrå i ca 1 ½ cm brede kaker etter at de er avkjølt.
2,5 dl sukker				
1 egg				
6 dl mel				
2-3 ss kakao				
2 ts vaniljesukker				
Stekes i 225-250 °C i ca. 12 min				