

UKENS

fristelse

Av Camilla Agerup
Foto: Anders Martinsen

Søtt og syrlig, kaldt og varmt – denne desserten favner om de fleste sanser! Bruk det du har av frosne bær og server dem med en lun, hvit sjokoladesaus over.



Skogsbær i hvit sjokoladesaus

4 porsjoner

ca. 400 g skogsbær,
halvtinte
1 boks Vikingmelk
100 g hvit sjokolade
2 dl kremfløte

•Varm opp Vikingmelken i en kjele, bryt hvit sjokolade i små biter og smelt den forsiktig ned i den varme, men ikke kokende melken. (Melken bør

ikke holde mer enn 40° når sjokoladen has i, hvit sjokolade tåler ikke høy temperatur.)

Visp kremfløten og vend den inn i den lunkne sjokoladesau-

sen. Fordel halvtinte skogsbær i fire porsjonsskåler og hell over hvit sjokoladesaus.

Server gjerne med en liten kjeks til.



MAT glede

Av Camilla Agerup



Foto: Matprat.no/Synøve Dreyer

Nisteomelett

1 liten omelett

- 2 egg
- 2 ss vann
- ½ ts salt
- ½ ss margarin til steking
- 3 ss gulost, revet
- 1 skive kokt skinke
- ½ tomat

•Visp sammen egg, vann og salt. Hell røren i en liten steke-

panne. Pannen må være så varm at en smørklatt freser når den slippes i. Trekk røren inn mot midten, slik at massen på toppen flyter ut til sidene. Legg på revet ost og skinke og brett den ene halvdel over på den andre.

Hvelv omeletten over på tallerken, slik

at undersiden kommer opp. Omeletten må avkjøles før den legges i matboks. Legg omeletten mellom to skiver brød og pakk den inn sammen med noen tomatskiver til en deilig lunsj.

Legg litt frukt i matboksen sammen med ost- og skinkeomeletten.



Foto: Frukt.no/Alf Borjesson

Løkpai

6 porsjoner

PAIDEIG:

- 150 g smør
- 3 dl hvetemel
- 2 ss iskaldt vann

FYLL:

- ½ purre
- 1 løk
- 4 hvitløkfedd
- 1 ss smør til steking
- 2 dl revet vellagret ost
- 3 egg
- 2 dl matfløte
- 200 g Brie
- salt og nykvernet pepper

•Sett ovnen på 200°. Bland sammen ingrediensene til paideigen, gjerne i en food processor. Trykk deigen ut i en paiform ca. 24 cm i diameter med lav kant. Eller bruk

en ferdig paideig. Sett formen i fryseren ca. 15 min.

Forstek paiskallet i ovnen i 5–10 minutter. Bruker du ferdig paideig, trenger du ikke forsteke paibunnen.

Rens, skrell og del all løken i tynne skiver. Stek løken i en panne med smør til den er myk og blank. Strø på salt og pepper og fordel løken i bunnen av paiskallet.

Bland ost med egg og fløte. Krydre med pepper og hell blandingen over løken.

Del Brie i skiver og legg på toppen.

Stek paien ved 200° i ca. 40 min på nederste rille i ovnen.

vintips!



Tarquet le Rosé 2011 kr 105, bestillingsnr. 4410401.

Sterke farger preger våren, så la det være fristende farge også i glasset! Hvorfor vente på sommeren før vi tar frem rosévinen? Denne smaker av både rips, bringebær og markjordbær og er akkurat passe fruktig og frisk. Drikk den som den er eller prøv til retter med kylling, lyst kjøtt eller med en god salat.

Hjemmelaget is

6 porsjoner

- 6 dl melk
- 4 dl kremfløte
- 4 hele stjerneanis
- 10 eggeplommer
- 4 ss sukker

•Kok opp melk, kremfløte og stjerneanis til kokepunktet. Sil anisen fra og avkjøl.

Pisk eggeplommene med sukker i en stor bolle, hell melken i under stadig omrøring. Gi alt et oppkok. NB! Må ikke koke mer enn at det så vidt begynner å boble! Avkjøl raskt i ren-

nende kaldt vann eller i en bolle med vann og isbiter.

Hell alt i en egnet bolle og dekk til med plast. La isen stå i fryseren i minst seks timer. (Skal isen fryses uten at du har brukt ismaskin, er det viktig å røre i isen ofte, så det ikke danner seg for store iskrystaller.)

Server med friske bær.

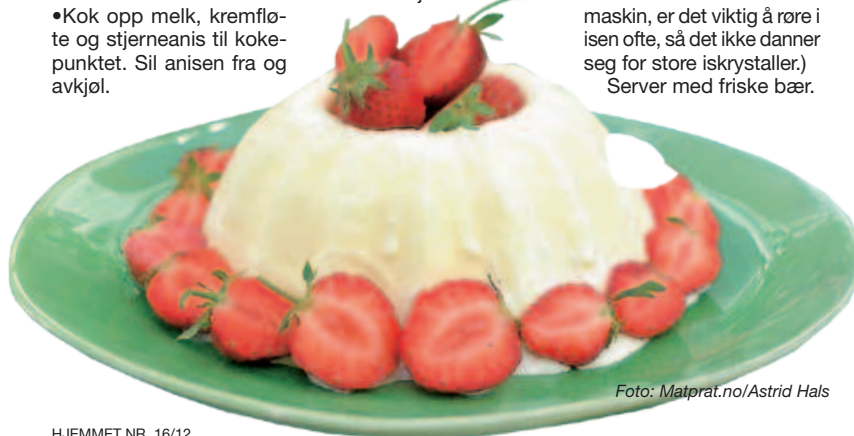


Foto: Matprat.no/Astrid Hals

HJEMMET NR. 16/12

Nyhet! Stavmikser de luxe

Den nye stavmikseren fra Electrolux, «Ultramix Pro» lanseres i Norge. Lekkert design, sterk motor, skarpe kniver og ekstra lang ledning gjør denne stavmikseren til en superhelt på kjøkkenet! To versjoner lanseres; en rød uten tilbehør og en sort med ballongvisp og minihakker. Stavmikseren har en veiledende utsalgspris fra kr 999.



47