Pizzaboller

\*BILDE\*

Ingredienser

25 g gjær

60 g smør

1 dl vann

2,5 dl melk

0,5 ts salt

1 ts sukker

1 egg

ca. 1 l hvetemel

Ost og skinke

Fremgangsmåte

Smelt smør og blad det med vann og melk til det blir ca 37 grader. Bland i gjæren væsken og tilsett alt det tørre. Kna deigen i minst 10 minutter (helst med kjøkkenmaskin), og la den heve til dobbel størrelse.

Når deigen er ferdig hevet, knas luften ut av den og deles i boller på ca 90 g. Hver bolle rulles ut og tilsettes ost og skinke (og evt andre ønskelige ingredienser) før den brettes sammen igjen og formes til en bolle. La de fylte bollene heve under et rent kjøkkenhåndkle i ca en time til, før de smøres med pisket egg og stekes i 10 minutter på 180 grader midt i ovnen. Avkjøles på rist.

Regnbuekake

Dette er kaken for en hver som elsker enhjørninger og regnbuer, og hvem gjør ikke det? Jeg lagde denne kaken til min datters 4års dag, og det ble en storslått slager. Den består av 8 lag med sukkerbrød farget i ulike farger og en myk smørkrem som smelter i munnen.

\*BILDE\*

**Ingredienser sukkerbunn:**

6 egg

180 g sukker

180 g hvetemel

1,5 ts bakepulver

Konditorfarge

Fremgangsmåte:

Sett oven på 180 grader. Pisk egg og sukker til luftig eggedosis. Vend deretter unn mel og bakepulver forsiktig inn til røren er glatt og fin. Pass på at det ikke er noen klumper igjen i røren. Fordel røren i 4 boller som tilsettes de ulike konitorfargene som ønskes for regnbuekaken. Jeg brukte rød, gul, grønn og blå.

Til denne kaken bruker jeg runde 20 cm former som jeg smører med tynt lag smør på sidene og legger bakepapir i bunn. Hel de ulike fargene i forskjellige former. Stek sukkerbrødene midt i oven i 12-15 minutter og la de avkjøle seg før formene tas av. Etter de er helt avkjølt deler man brødene i to.

**Ingredienser smørkrem**

**250g melange**

**250g philadeiphiaost (naturell)**

**600g melis**

**2ts vaniljesukker**

**Fremgangsmåte:**

**Rør sammen melange og ost til en glatt masse. Tilsett melis og vaniljesukker.**

**Nå kommer det morsomme, sette sammen kaken. Begynn med en bunn og legg trinnvis bunn og smørkrem helt til alle bunnene er stablet oppå hverandre. Legg de ulike fargede bunnene i et ønskelig mønster, jeg la de i rød, gul, grønn og blå før jeg gjentok det igjen. Pass på at det blir nok glassur igjen til å dekke kaken. Smør inn hele kaken med resten av glassuren og pynt etter ønske. Enhjørningspynten er kjøpt på en festartikkelbutikk som settes med en tilhørende pinne. Lykke til!**

**Sjokoladekake**

**En saftig og enkel langpannekake, en sikker favoritt både til store og små.**

**\*BILDE\***

**Ingredienser kakebunn**

**3 egg**

**4,5dl sukker**

**3,5 ts bakepulver**

**5 ss kakao**

**6 dl mel**

**3 ts vaniljesukker**

**300 g smør**

**3,5 dl melk**

**Fremgangsmåte:**

**Sett ovnen på 180 grader. Pisk egg og sukker til en luftig eggedosis. Bland mel, kakao, bakepulver og vaniljesukker og sikt det forsiktig inn i eggedosisen. Bland melk og smeltet smør og rør det inn i kakerøren. Smør en 40x30 cm langpanne og vend røren over i denne. Kaken skal stekes i ca 30-40 minutter (litt avhengig av ovn) på nederste rille. Du kan sjekke om kaken er gjennomstekt ved å stikke en trepinne i den. Kommer pinnen «tørr» opp er kaken ferdig.**

**Ingredienser glasur**

**300 g melis**

**1,5 ss kakaopulver**

**3 ts vaniljesukker**

**6 ss sterk kaffe**

**6 ss romtemperert smør**

**Fremgangsmåte:**

**Bland sammen alle Ingrediensene. Pass på at smøret er romtemperert. Glasuren kan smøres på når kaken er helt avkjølt, om kaken er varm vil glasuren smelte og resultere i en lite pen kake. Pynt deretter med ønsket topping. Bon appetitt!**

**Festpai**

**En deilig høstrett med, hva jeg liker å kalle det, brun smak. Dette er en annen type pai enn det jeg selv er vandt til, men jeg elsker den. Kombinasjonen av kjøttgryten, paideigen og osten vil gjøre enhver mørk høstdag litt lysere.**

**\*BILDE\***

**Ingredienser kjøttgryten**

**Fremgangsmåte**

**Ingredienser paideig**

**Tikka masala med nanbrød og raita**

**Denne oppskriften fant jeg en gang for flere år siden da jeg ville prøve en av mine favorittretter fra det indiske/pakistanske kjøkken. Det tar litt tid å preppe maten, men det er absolutt verdt det når det blir tid for å spise.**

**\*BILDE\***

**Ingredienser**

**Fremgangsmåte**

**Ingredienser nanbrød**

**Fremgangsmåte**

**Ingredienser raita**

**Fremgangsmåte**

**Turid’s remulade**

**Denne remuladen er det min grantante som først introduserte meg for. Den blir egentlig litt som en slags luftig rosa dressing, men i vår familie er det en spesiell remulade. Den kommer alltid på bordet på varme sommerdager der grillen står i fokus og er et perfekt supplement til en hver type grillmat med tilbehør.**

**\*BILDE\***

**Ingredienser**

**Fremgangsmåte**

**Elggryte**

**Har man tilgang til elgkjøtt er denne gryten veldig god. Det finnes mange varianter elggryte, men jeg liker de best som er kremet og litt tykke.**

**\*BILDE\***

**Ingredienser**

**Ca. 700g elgkjøtt**

**5 dl vann**

**1 ss tørket timian**

**30 hele einebær**

**4 gulerøtter**

**5 sopp**

**2 dl fløte**

**1 dl helmelk**

**Litt mel**

**Kjøttbujlong/fond**

**Salt og pepper**

**Fremgangsmåte**

**Fjern eventuelle hinner fra elgkjøttet og skjær det opp i biter (ca. 2x3cm). Brun kjøttet i en gryte med smør. Når kjøttet har fått en stekeskorpe tilsettes 5 dl vann, timian og knuste einebær. Dette skal kokes i 1,5-2 timer (til kjøttet er mørt). Deretter blandes melk og fløte og mel, visp godt for å få ut alle klumpene av mel og spe dette oppi gryten. ¾ av seterømmeboksen tilsettes også. La dette nå koke opp og småkoke i minst 10 min for at melsmaken skal forsvinne. Smak til med font, salt og pepper til ønsket resultat.**

**Serveres med enten potetstappe eller ris.**

**Rød fløyelsmuffins**

**\*BILDE\***

**Ingredienser**

**Fremgangsmåte**

**Eplekake**

**\*BILDE\***

**Ingredienser**

**Fremgangsmåte**

**Italiens pizza**

**\*BILDE\***

**Ingredienser tomatsaus**

**500g cherry tomater**

**Olivenolje**

**Hvitløk**

**Salt og pepper**

**Ingredienser pizzabunn**

**25 g gjær (1/2 pakke)**

**3 dl vann**

**0,5 dl olivenolje**

**400 g mel (Tipo 00 eller siktet hvetemel)**

**1 ts salt**

**Fremgangsmåte**

**Varm opp vannet så det blir lunkent (ca 37 grader) og tilsett gjær om du bruker ferskgjær. Bland i de andre ingrediensene og elt godt, gjerne 10 minutter i kjøkkenmaskin. La deigen heve i et lunt rom med plast over bollen i minst en time.**

**Mens deigen hever, kan du start med å knuse 4/5 fedd hvitløk og del cherry tomatene i to. Ha rikelig med olivenolje i stekepanne over høy varme. Tilsett hvitløk og tomater og sett ned varmen og ha lokk på pannen. Dette skal småputtre i ca 10 min. Knus tomatene litt med stekespaden underveis. Krydre med salt og pepper etter ønske. Jeg pleier å sile sausen over i en bolle for å bli kvitt skallet på tomatene, men dette er ingen must. Så er sausen klar for å tas på pzzadeigen sammen med Mozzarella ost.**

**Stekes på 220 grader i ca 7-8 minutter. Serveres med spekeskinke, rukkola, pinjekjerner og parmesan.**

**Lapper**

**\*BILDE\***

**Ingredienser**

**1 egg**

**1,5 dl sukker**

**100 g smeltet smør**

**2 dl melk**

**3 dl mel**

**1 ts vaniljesukker**

**1 ts bakepulver**

**1 ts kardemomme**

**Fremgangsmåte**

**Visp egg og sukker til eggedosis. Bland vaniljesukker, bakepulver og kardemomme i melet. Tilsett vekselsvis mel og melk/smør til alt er blandet. Smelt smør i panne over middels-varm plate og stek 2-3 lapper av gangen. Avkjøles på rist og nytes!**

**Vafler**

**\*BILDE\***

**Ingredienser**

**4 egg**

**8 ss sukker**

**150 g smør (smeltes)**

**1 ts bakepulver**

**1ts kardemomme**

**4 dl melk**

**300 g mel**

**Fremgangsmåte**

**Visp sammen egg og smør til eggedosis. Bland sammen de tørre ingrediensene og tilsett skiftevis det og væsken i røren. Rør godt til alle klumper er borte. La røren stå å svelle litt i kjøleskapet (helst 30 min, men det er ingen krise å gå rett på vaffeljernet). Pensle vaffeljernet med litt smør, stek vafler og la de avkjøles på en rist.**

**Sheppards pai**

**\*BILDE\***

**Ingredienser**

**Fremgangsmåte**