

Olivenbrød med soltørkede tomater og urter



Ingredienser:

- 2 hvitløksfedd
- 1 stk rødløk
- Ca. 10 stk soltørkede tomater
- 1 lite glass hakkete sorte oliven (230 g)
- 1 dl finhakked frisk kruspersille
- ½ dl finhakked oregano eller andre urter
- 1 pk tørrgjær
- 2 ts salt
- 750 g hvetemel
- 5 dl vann
- 2 ss olivenolje

1. Finhakk hvitløk, rødløk, oliven, soltørkede tomater og urter. Bland det tørre sammen med gjæren i en bolle. Tilsett hvitløk, rødløk, oliven, soltørkede tomater og krydderurter.

2. Elt deigen godt, gjerne i en kjøkkenmaskin.

3. La deigen heve til dobbel størrelse. Bak ut to brød og la de etterheve i ca. 40 minutter.

4. Lag noen snitt, og stek brødene på 210 °C ca. 30 minutter.

5. Avkjøl på rist.

Rødløk kan godt erstattes med 2 ts ramsløkpure, blir kjempegodt.

Pai med kantarell



Ingredienser:

150 g smør
3 dl hvetemel
1 ss vann
1/2 ts salt

100 g kantareller eller annen sopp
1 løk eller sjalottløk
Noen små broccolibuketter og noen stekte baconerninger er godt i.

3 egg
2 dl melk
1 dl kremfløte
3 dl norvegia
1 ts salt
1/4 ts pepper

Smøret smuldres i melet, og blandes sammen med vann og salt.

Elt deigen lett sammen og la deigen hvile kaldt i ca. 1 time.

Sett ovnen på 225 grader.

Deigen kjevles ut til en rund leiv. Kle en paiform (ca. 26 cm diameter).

Sett paiskallet i fryseren i ca. 10 minutter. Prikk deigen med en gaffel og forstek paiskallet i ca. 10 minutter.

Riv kantarellene i mindre biter.

Skjær løken i tynne skiver.

Stek sopp og løk gyllent i smør.

Fordel de to ingrediensene i det forstekte paiskallet.

Pisk sammen egg, melk, fløte og krydder. Bland i osten, og hell røren i paiskallet.

Stek paien midt i ovnen i 30-35 minutter.

Soppsoya

Bruk gjerne sopp som er bittelitt markspist eller bittelitt for gammel lager til en deilig soppsoya. Litt skjellpiggsopp gir god krydret smak til soyaen:



150 g salt pr. kilo sopp

Legg sopp og salt lagvis i et kar. Legg en tallerken med en tung sten på slik at kraften presses ut. Skal stå 5-6 dager. Siles av.

Lag så soya av kraften:

1 liter soppkraft

250 g sukker

5 ansjosfiléter

½ ts hvitpepper

½ ts malt nellik

1 knust laubærblad

2 dl rødvin

Brun sukkeret i jerngryte. Hell i soppkraften forsiktig. Tilsett krydder og hakkede ansjosfiléter. La det hele småkoke noen minutter før rødvinen tilsettes. Kokes i minst en halv time, avkjøles og siles. La stå noen timer til klaring og hell forsiktig over i en kjele uten at bunnfallet følger med. Kok opp og hell på rene flasker. Holdbar i årevis og en glimrende presang til en som har alt.

Urtesalt med nesle

Ca 1 liter friske nesleskudd

to-tre blader av løpstikke

1-2 hvitløk (jeg brukte 2 kinesiske hvitløk)

Noen stilker oregano, timian og salvie – ta hva du har eller liker, prøv deg frem.

Urtene skylles og tørkes. Hvitløken skrelles. Has i foodprosessor der det knuses sammen med en kilo salt. Når urtene er finmalt bres saltet i langpanne for å tørkes over natten ved ca. 50 grader. Når saltet er knusktørt males det på nytt i foddprosessoren før det has på tørre rene glass.

Brennesle er for meg ikke et irriterende ugress, men en nyttig og allsidig vekst, næringsrik og full av mineraler. Jeg lar den vokse to steder i hagen, høster unge skudd og lager urtesalt og neslesuppe. Unge skudd kan fryses for vinterbruk.



Når nesle klippes skyter den nye skudd, som kan høstes til mat.

Nesle er verdifull i økologisk hagebruk. Jeg lager neslevann. Det både gjødsler og virker forebyggende mot sykdom på plantene. Fyll et kar med friske skudd, fyll på vann så det dekker. La stå i en fjorten dagers tid, rør om nå og da. Det lukter ille, så plasser karet unna hus og sitteplass. Blandes ut 1:10 og sprøytes/vannes på plantene.

Nesle i hagen er viktig for sommerfuglene. Neslesommerfuglens larver er avhengig av nesle for å vokse opp.

Nesle er også en viktig indikatorplante på næringsrik jord.