

## Rabarbra og eplechutney

1 løk, finhakket  
2 dl hakket rabarbra  
1 eple kuttet i små terninger  
3,6 dl brunt sukker  
2 ss kanel  
1 kopp eplecider-eddik  
1,2 dl kopp vann  
1 ss finhakket ingefær  
1 ts tørket chili  
1 ts salt

Tilsett alt i en gryte og la det koke i en halv time. Rør i gryta med jevne mellomrom. Legges i rene glass og oppbevares kjølig. Godt tilbehør til ost og spekemat.



## Olivenbrød med soltørkede tomater og krydderurter

Et smakfullt brød, godt sammen med aioli eller kryddersmør ved siden av maten.

Ingredienser:

2 båter hvitløk  
1 stk rødløk  
10 stk soltørkede tomater  
1 glass lite sorte oliven (230 g)  
1 dl finhakket frisk kruspersille  
½ dl finhakket frisk oregano  
1 pk tørrgjær  
2 ts salt  
750 g hvetemel  
5 dl vann  
2 ss olivenolje



- Finhakk hvitløk, rødløk, oliven, soltørkede tomater og krydderurter. Bland det tørre sammen i en bolle. Tilsett hvitløk, rødløk, oliven, soltørkede tomater og krydderurter.
- Løs gjæren opp i lunkent vann, bland sammen med olivenolje og elt deigen godt, gjerne i en kjøkkenmaskin.
- La deigen heve til dobbel størrelse. Bak ut tre runde brød og la de etterheve i ca. 40 minutter.
- Lag noen snitt, og stek brødene på 210 °C ca. 30 minutter.
- Avkjøl på rist.
- Det er også godt med 2 ts ramsløkpure i stedet for rødløk.

## Tomatsuppe

¼ rødløk, finhakket  
1-2 fedd hvitløk  
Ca ½ rød chili, finhakket  
3 bokser hermetiske tomater av god kvalitet  
2 tomater, i små terninger  
3-4 dl grønnsaks- eller kyllingkraft  
Salt og pepper  
Friske krydderurter



Ha olivenolje (ikke extra virgin) i en gryte og fres løk, hvitløk og chili raskt, til løken blir blank og myk, men uten at den tar farge. Mengden chili og hvitløk regulerer du etter smak og behag. Tilsatt hermetiske og friske tomater og gi suppen et oppkok. Fjern skallet på tomatene, enklest ved å legge dem i varmt vann en liten stund. Tilsatt kraften og kok opp. Jeg brukte ca 1/2 boks kyllingkraft fra Jacobs og tilsatte i tillegg omtrent 3 dl vann. Du kan eventuelt benytte buljongterninger eller fond utblandet i vann. Det er her viktig å smake seg frem til du får ønsket smak på suppen din. Tomatsmaken skal være dominerende, og kraften skal gi ytterligere smak. Dersom du ønsker en vegetarisk suppe benytter du grønnsaksbuljong/fond.

La suppen småkoke 15-20 minutter, til tomatene er møre og fine. Kjør suppen i en blender eller bruk stavmikser, til du får en jevn suppe. Tilsatt eventuelt mer vann eller kraft (eller buljong/fond) hvis du synes suppen blir for tykk. Smak til med nykvernet sort pepper og salt.

## Geitramssaft

125-150 g friske geitramsblomster 7-10 dl farin 25-30 gr vinsyre 1 liter kokende vann ...Hell blomstene i et rustfritt kar eller en plastbolle sammen med sukker og syre. Slå kokende vann over og rør til sukkeret løser seg opp. La stå og trekke kjølig i 4-5 dager. Sil av. Hell på rene flasker. Saftkonsentrat blandes ut med vann eller farris etter smak, f.eks 1:6. Konsentratet holder seg kun en uke eller to i kjøleskap, oppbevares best i fryseren hvis du ikke skal bruke det straks Du kan også bruke safta til å lage gele: Geitramsgelé Bland geitramskonsentrat og vann til en sterk saft i forholdet

1:4. Du trenger en liter veske tilsammen. Legg 10-12 plater gelatin i bløt i kaldt vann i 5-10 minutter. Ta opp de oppbløtte gelatinbladene og klem ut vannet, legg de...m i en kjele med 2 dl kokende vann og løs opp gelantinen i dette. Hell den oppløste gelantinen i saften i en tynn stråle mens du rører godt. Hell blandingen over i en bolle og sett den på et kaldt sted til den er stiv. Server geleen til stek og vilt, eller som dessert med kremklatt og oppskåret frukt eller bær.



## SOPPSOYA

Ingredienser:

150 g salt pr kg sopp

Til en liter kraft brukes:

250 g sukker

5 ansjosfileter

1/2 ts hvit pepper

1/2 ts malt nellik

1 knust laubærblad

2 dl rødvin

Fremgangsmåte:

Grovrens soppen og fjern rusk, jord, barnåler osv.

Del soppen i store biter og legg den lagvis i ei krukke eller plastbøtte.

Strø salt mellom lagene. Legg på lokk med en stein på toppen og la krukka stå kaldt i 7 til 8 dager.

Kraften siles deretter fra og måles.

Brun sukkeret godt i ei jerngryte. Tilsett deretter soppkraften forsiktig.

Tilsett krydder og ansjosfileter. La det hele koke litt før rødvinen tilsettes.

La det deretter småkoke i 40 minutter.

Avkjøl soyaen og sil den gjennom et klede. La den stå over natta til klaring.

Hell den deretter forsiktig over i en ren kjele slik at ikke noe bunnfall kommer med.

Gi sausen et nytt oppkok og hell den kokende over på kokte, varme flasker.



## Løpstikkepesto

1 bunt løpstikke

25 g parmesan

25 g pinjekjerner

Saft av en halv sitron

1 fedd hvitløk

1 dl god olivenolje

Salt og pepper



Pinjekjernene kan gjerne varmes lett i en panne mens du skreller og grovhakker hvitløkbåten, skaver osten i mindre biter og plukker løpstikkebladene fra stilken. Kjør alt sammen i matmølle til en jevn grønn pesto og smak til med salt og pepper. Holder seg en uke i kjøleskap.