

### Klart du kan!

Mange eg pratar med påstår at dei ikkje kan bake kaker. Eg har bakt med gutar i 5. klasse, så eg veit at alle kan bake med ei god oppskrift og litt motivasjon.

Når eg får tid skal eg lage ei kokebok med dei aller enklaste kakeoppskriftene, for dei er det mange av. Det er viktig å finne oppskrifter som passar eins eige nivå når det gjeld erfaring og teknikk. Det er stor skilnad på å køyre ein trehjulsykkel og ein racerbil, og på same måte er det skilnad på å bake ein smuldrepai og å bake ei sachertorte.

Her får du ei lettvent og velsmakande oppskrift som passar godt når ein skal lære seg å bake. Smuldrepai er ein velsigna enkel måte å lage ei kake på som kan varierast etter sesong og tilgjengelege råvarer. For oss meir erfarne er det ei enkel kake å sveive i hop idet uventa gjestar går inn døra, eller medan hovudretten vert spist. Og så kan vi dele ut oppskrifta med raus hand, til glede for nye bakarar.



Kombinasjonen av rabarbra og jordbær er genial no for tida, snart kjem dei norske bæra, men i mellomtida må vi hjelpe belgiarane å bli kvitt sine. Då må dei bearbeidast, for åleine er dei smaklause og sure. Kombinert med rabarbra og med eit ekstra dryss sukker rykker dei opp ein divisjon. Denne paien blir kjempegod med eple utpå hausten, med bringebær i juli, med berre jordbær rundt jonsok eller med nektarinar til hausten. Eg har også lagd den med stikkelsbær, og det smakte himmelsk. I deigen brukar eg valnøtter, men du kan bytte dei ut med mandlar eller hasselnøtter. Får du nøtteallergikarar på besøk kan du bruke pinjekjerner eller havregryn.

No når sommaren står for døra, er det godt med lett og grøn mat, som gjerne kan lagast på førehand. Eg lagde ei deilig ertersuppe i dag, men ikkje den typen du vanlegvis får. Denne er

## Suppe - Smuldrepai - Rømmesaus

Skrevet av Gundad

mandag 21. januar 2008 17:01 - Sist oppdatert onsdag 01. april 2009 00:27

---

lagd med ferske erter, og kan like gjerne etast kald som varm. Eg brukar frosne erter, det har eg ofte i frysaren, og då kan eg lage denne suppa nesten utan å gå i butikken. Og det likar eg! Slik gjer du det:



### Suppe til fire personar

100 g løk, vårløk eller purre  
2 ss olivenolje  
Ein liten skalk sellerirot eller to selleristilkar  
1,2 liter vatn  
to buljongterningar eller 2 ss flytande buljong  
500 g grønne erter  
Fire mynteblad  
Salt og pepper

Varm opp oljen i ei gryte. Hakk løken fint. Skrell og hakk sellerirota i små terningar. Surr grønsakene til løken er blank og fin, og slå over vatnet. Ha i buljong, og la det koke i 10 minutt. Ha i ertene, og la suppa koke opp att. Hakk mynteblada fint, og ha dei i. Køyr suppa glatt med ein stavmiksar, og smak den til med salt og pepper. Server med ein rømmeklatt, brødkrutongar eller sprøsteikte baconterningar.

### Smuldrepai

125 g mjøl  
80 g brunt sukker  
1 ts kanel  
125 g kaldt smør  
50 g valnøtter  
600 g rabarbra

## Suppe - Smuldrepai - Rømmesaus

Skrevet av Gundad

mandag 21. januar 2008 17:01 - Sist oppdatert onsdag 01. april 2009 00:27

---

500 g jordbær  
1 dl kvitt sukker  
2 ss mjøl

Sett ovnen på 200 grader. Rens jordbær og rabarbra, og del dei i passe store bitar. Ha valnøttene i ei matmølle. Kjør dei til dei er finhakka. Tøm dei i ein bolle. Ha mjøl, brunt sukker og kanel i matmølla. Skjer smøret i terningar, og ha dei i. Kjør det til ein grynede masse. Det skal ikkje klumpe seg. Bland saman alt i bollen. Ha frukta i ein annan bolle, og ha i 1 dl sukker og 2 ss mjøl. Rist på det, slik at frukta er dekkja av mjølblandinga. Legg frukta i ei paiform, og strø smuldredeigen over. Steik paien i 40 minutt på 200 grader. Server paien lunka med is, piska krem eller rømmesaus.

### **Rømmesausen lagar du slik:**

Eit beger creme fraiche  
2 ss melis  
1 ss sitronsaft  
Frø frå ei halv vaniljestang eller 1 ts ekte vaniljesukker

Rør alt saman. Server til smuldrepaien. Enkelt, ikkje sant?  
Alt godt, Gunda

[Tråden](#)