

Vaksenmat

Må vi spise det der?

Det er spørsmålet eg får frå datra mi når vi skal ha gjestar. Eg må som regel roe henne med at det kjem til å vere barnevennleg mat på bordet og. Men i dag vil eg fokusere på vaksenmaten, skarp, sterk og velsmakande mat som barn går omvegar om, men som vi vaksne kosar oss med.

Både alderen og tilvenjing er viktig når ein skal utvide registeret av mat som ein gler seg over. Ei venninne av meg reiste til Mexico utan å like noko sterkare enn paprika. Då ho kom attende imponerte ho oss med å knaske jalapenopeppar som vi andre åt godteri. Eg, til dømes, har aldri klart å lære meg å like kaffi, sild og makrell. Det plasserer meg visstnok i kategorien matpingler.

Maten eg lagar i dag er ikkje for matpingler, den passar til å bli servert når vaksne møtest og kosar seg med god mat og godt drikke. Tapenade er ei fransk olivenrøre som vert brukt naturell på brød, eller som tilbehør til fisk, egg, pasta eller grønsaker. Du vil som oftast få den laga av svarte oliven, men eg er veldig glad i varianten med grønne oliven, gjerne dei gamaldagse som er fylte med paprika.

Grønn tapenade - Fyllt paprika - Bakt hvitløk

Skrevet av Gundad

mandag 21. januar 2008 17:08 - Sist oppdatert onsdag 01. april 2009 00:31



thvægt og delem, så med åtte hvitløk, kuller paprika og fyllt paprika. Slik du gjør det, er tapenaden på
Grøn tapenade:

- ca. 600 g avrente grønne oliven med paprikafyll (Eit stort glas)
- 2 fedd kvitløk (fire fedd viss du har bakte kvitløk)
- 8 ansjosfiletar
- 1 ss provence-krydder
- 1 dl mild olivenolje

Ha alt i ei matmølle, og køyr det til det er ein glatt puré. Fyll på glas. Tapenade held seg i eitt par veker i tett glas i kjøleskap. Server på toast eller ferskt landbrød.

Jalapenopeppar er ein chilivariant som ikkje er av dei verste styrkemessig. Den kan bakast, eller fyllast med ferskost eller anna godt. Vil du ha denne retten litt mildare, kan du godt bruke dei lange, spanske paprikaene som har byrja kome i butikkane. Dei er smale og lette å fyller. Slik gjer du det:

Fyllt paprika:

Åtte jalapenoar eller paprika

Grønn tapenade - Fylt paprika - Bakt hvitløk

Skrevet av Gundad

mandag 21. januar 2008 17:08 - Sist oppdatert onsdag 01. april 2009 00:31

200 g kremost, gjerne krydderost eller tilsvarende
3 ss fløte
Finhakka krydderurter viss du vil

Rens paprikaen eller jalapenoen ved å skjere stilken av på tvers, og dra ut frø og hinner. Ikkje del paprikaen på langs. Kok opp vatn i ei gryte, og salt det godt. La paprikaen ligge i vatnet i 10 sekund. Ta dei opp, og la dei renne av. Pisk osten glatt og luftig med fløte, og ha i urter. Du kan også ha i paprikapulver for å få ein fin farge. Fyll forsiktig ostemassen i paprikaen, og la dei ligge kjøleg til dei skal serverast. Fylte paprika kan oppbevarast dekte av olje på glas i kjøleskapet. Dei held seg ei vekes tid, men det er sjeldan dei får ligge så lenge, gode som dei er.



Kvitløk er ein gamal kjenning som vekker både glede og avsky alt etter kven du snakkar med. Bakar du kvitløken vert den mild og mjuk, med ein søtleg smak. Alle dei skarpe svovelstoffa vert borte, og ikkje luktar du så ille dagen etter heller. Bakte kvitløk kan også brukast i andre rettar, til dømes i tapenade. Du kan bake kvitløk i omnen, og eg likar å bake dei i olje. Rens kvitløkane, gjerne mange, for desse held seg i kjøleskapet ei vekes tid. Legg dei i ei trang, eldfast form, og slå olje over slik at dei er dekte. Legg aluminiumsfolie over. Bak løken på 200 grader i 20 minutt til den er mjuk, omtrent som ein kokt potet. La fedda kolne i oljen.

Viss du i tillegg til dette har ein god aioli, godt brød og noko i glaset er kvelden redda. Dette er saker du kan ha i kjøleskapet, og ta fram når du er fysen på noko godt, eller ein uventa gjest stikk innom. Velbekomme!

Alt godt, Gunda

Grønn tapenade - Fylt paprika - Bakt hvitløk

Skrevet av Gundad

mandag 21. januar 2008 17:08 - Sist oppdatert onsdag 01. april 2009 00:31

[Tråden](#)