

## Landgang med oliven og purre

Skrevet av Gundad

lørdag 13. desember 2008 23:00 - Sist oppdatert onsdag 01. april 2009 00:30

---

## Ein sann ven

Sola skin, og det er 28 grader i skuggen, men eg ligg inne med nasa i ein klut.

Kva kan ein gjere når sommarforkjølinga slår ein ut? Ikkje stort, anna enn å ligge under dyna, sende bod med handlelapp på apoteket og å la vere å kike ut glaset på alle som grillar i hagen og kosar seg i varmen.

Ikkje har ein lyst på mat heller, det er det verste. For meg er det det endelege teiknet på at no er det verkeleg ille når matlysta blir borte. Vanlegvis er eg tvers igjennom matglad, og forstår ikkje problemet når folk snakkar om at dei manglar matlyst, eller er matleie.

Men så melder ein sann ven seg, ho som har lagd noko spesielt for meg, for at eg skal kjenne lukt og smak som gir meg krefter. Det ho kjem med har ikkje noko namn, venninna mi kallar det olivenbrød, men det er ikkje dekkande. Dette er meir enn eit olivenbrød. I denne landgangen er alle gode smakar samla for å stimulere mine slumrande smaksløkar. Men vi kan kalle den det; ein landgang med oliven og purre.

Den eignar seg ikkje berre som sjukemat. Den vil vere eit deilig tiltygg til ei god suppe, til ein salat eller som kosemat på fredagskvelden. Du kan servere den på ein buffet saman med quiche, salatar og kjøtbollar på pinne. Den kan få vere med på barselsbesøk eller i venelag der alle tek med seg sin ting. Skal du ha stort selskap kan du lage den ferdig utan å steike den i god tid, fryse den ned og sette den rett i omnen ein time før gjestane kjem. Den er til og med vegetarisk, så har du kan by den til dei i din krins som ikkje et kjøt.

Oppskrifta ser så veldig nøye ut, med grammål og alt det der. Men dette kan godt gå på ein slump. Har du ikkje så mykje majones, så bytt den heilt eller delvis ut med rømme. Eg har ikkje prøvd, men det blir sikkert like bra. Har du ikkje purre, så bruk vårløk, raud løk eller vanleg gul. Har du berre ein type oliven, så bruk den. Det smakar sikkert strålande. Slik gjer du det:

### Landgang med oliven og purre

Ein loff, den kan godt vere frå i går

75 g svarte olivenar utan stein

75 gram grønne olivenar, utan stein, med eller utan fyll

50 g purre

50 g mjukt meierismør

200 g ost, eg hadde ei blanding av norvegia og cheddar

100 g majones

Sett omnen på 200 grader. Hakk olivenane grovt. Hakk purren fint. Rør saman smør, majones og ost. Bland saman alt. Skjer loffen på langs, og er den veldig tjukk (høg) kan du dele den i tre. Denne porsjonen røre er nok til to flak, får du fleire flak må du lage meir røre. Fordel røra på loffeflaket, og legg den i ei eldfast form på bakepapir. Denne gugga er nemleg ikkje lett å

## Landgang med oliven og purre

Skrevet av Gundad

lørdag 13. desember 2008 23:00 - Sist oppdatert onsdag 01. april 2009 00:30

---

fjerne frå omnen dersom den endar opp i botnen av den. Ikkje frå forma heller, for den del.

Steik landgangen på 200 grader i 20-25 minutt, avhengig av kor hardt omnen din steiker. Sett på grillen dei siste par-tre minutta slik at osten boblar, og blir gylden og fin. I denne fasen må du sitte på kne framfor omnen, elles brenn det seg før du veit ordet av det. La landgangen få kolne i ein halvtimes tid før du skjer i den. Det er viktig for at ikkje alt fyllet skal følgje med når du skjer i den. Del landgangen i passe breie delar, og server.

No tek eg ferie til eit stykke ut i august, då sjåast vi igjen, og eg er tilbake med arabiske impulsar. Spannande!

Alt godt, Gunda

[Tråden](#)