

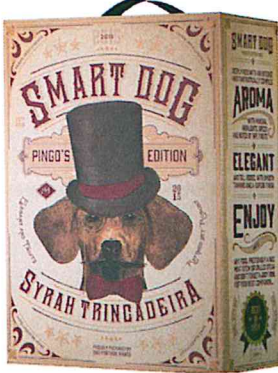


Allers Aases kjøkken



Ved
Aase Dotterud,
matjournalist

OPPSKRIFT: BOEL OTTMER FOTO: PONTUS FERNEWAN, PRODUSENTENE



Ukens rødvin på papp

João Portugal Ramos Smart Dog 2016 er en rødvin med smak av blåbær og bjørnebær, og plommer og sjokoladetonar i avslutningen. Vinen er klar og mørk rød, og passer til kjøttretter av lam, svin, storsvilt, og grillmat. En 3-liters kartong koster kr 405. Varenummer 2056306.

Vegansk og glutenfri pølse

I påsken er det koselig å grille pølser på bålet. Nå får du veganske pølser, som er rike på protein fra soya. Posene med 300 g pølser finner du i frysedisken, og de inngår i en ny serie vegansk mat som heter «Anamma».



Karamellgodt

(ca. 33 stk)

- ☛ Rør 200 g smør, 1 ½ dl sukker og 2 ss sirup smidig. Rør i revet skall av 1 sitron og ½ ss sitronsaft. Bland sammen 4 ½ dl hvetemel, 1 ½ ts bakepulver og 1 ts vaniljesukker. Bland det i smøret og elt sammen til en deig.
- ☛ Del deigen i 3 biter. Trill dem ut til lengder og legg dem på plate med bakepapir. Klem lengdene flate.
- ☛ Stek midt i ovnen ved 175° i 15–20 minutter. Skjær i biter på skrå og avkjøl på rist. Smelt 100–150 g mørk sjokolade og dypp kakene i sjokoladen ved servering.

«En grønnsakrett med
kjærlighet er bedre enn
oksestek med hat.»

Salomos ordspråk 15:17

MINIBOBLE

«Boblen mini» er små søte vaser designet av Finn Schjøll for Magnor Glassverk. Vasene kommer i flere søte pastellfarger, og de små boblene er fine å pynte påskebordet med (kr 329).



BOBLER til påske

Pizzolato Prosecco Brut er en musserende vin med livlig, lett sitrus- og eplepreget stil. Vinen har en lys grøngul farge. Server proseccoen som en aperitiff eller til kylling og skalldyr. En flaske koster kr 140. Varenummer: 9701001.



Husmor
-tipsset

Rent rivjern

Pensle litt olje på rivjernet før du skal rive ost, da blir det lettere å rengjøre.

Bulgursalat

4 porsjoner: Kok 2 dl bulgur etter anvisning på pakken. Skjær 2 gulrøtter og 1 liten squash i små terninger og finhakk 1 rødløk og 2 hvitløkbåter. Stek i olje noen minutter. Bland med bulguren, 1 ss finhakket rosmarin og smak til med salt og pepper. Server til f.eks. kylling.