

NORGES MEST LESTE MATMAGASIN!

1448 Aftenposten

NR 7 - 2014 - KR 69,-

mat fra Norge

► INSPIRASJON ► KULTUR ► OPPSKRIFTER ► HISTORIE

NÅ
106 000
LESERE

I Bent Stiansens fotspor

Bent har reist land og strand rundt for å besøke tidligere læringer. To av dem fant hverandre på kjøkkenet hos ham og har laget sitt eget matmøkk i Hardanger.

Ikke noe er som øl til ost

Og med Kraftkar fra Tingvoll helt i toppen.

Kaffelarsen på Finnskogen

Geir Skeies beste sauser



Syng og spis med det nebbet du har

NAM NAM

Caldera

100 sider

198 kroner

calderakor.no

kan bestilles på unnijet@gmail.com

32 SUPERDAMER står bak denne boka, skal vi tro gullstrupene i damekoret Caldera fra Nittedal som har begått Nam Nam. De representerer selvsagt begrepet piker, vin og sang på en utmerket måte, og skriver at oppskriftene er til alle som vil kose seg, enten du har lite eller mye tid. Her er hverdagsmat, og her er det retter for deg som ønsker en real fest!

Blomkållklassiker med musikk

Boka er delt inn i logiske kapitler som forrett, hovedrett, snacks, kaker osv. Hva finner vi så? Som forrett kan du jo prøve kamskjell med erterpuré og soyasmør, en sikker vinner. Etterpå kan du stelle i stand en gratinert rødspette med urtesaus, eller kanskje mammas fiskekaker? Da trenger du hysefilet, løk, salt, muskat,



potetmel og melk. Gratinert blomkål med bacon er jo en klassiker, og ganske riktig: Jentene foreslår at du setter på litt 70- eller 80-tallsmusikk og mimrer litt under måltidet ...

Hva passerer så nåløyet for snacks når noen skrikerhalsen fra Nittedal skal kose seg? Joa, hva med baconsnurrede dadler? Pizzamuffins ser gode ut, for ikke å snakke om rekerøre på crostini. Kjøttboller med tomatsalsa kan jeg neste

kjenne lukten av, og parmesansnacks er en klassiker – og enklere mat å lage skal du lete svært lenge etter.

32 superdamer må selvsagt by på søte fristelser, og det kan bety Turids fantastiske osteiskake (servert med bær) eller limemarinerte jordbær med mascarponekrem.

Hjemmebakst må med, og her finner du oppskrifter på alt fra fransk landbrød til dirigentens grove rundstykker. De siste har skrytgaranti!

Hege byr på brytebrød, mens soprannenes rundstykker tilberedes i langpanne.

Profesjonell hjelp

Det hele avsluttes med lavpanne, som viser seg å være en pizza av den heller enkle sorten, faktisk en kjøpepizza som jazzes litt opp.

Boka er forbausende profesjonelt laget, og bakerst avsløres det at Anagram Design har hatt en finger med i spillet. Heidi Hexeberg Larsen har tatt flere av bildene.

PAB