

Påskeylling til fire - Snickerskake

Skrevet av Gundad

torsdag 06. desember 2007 16:55 - Sist oppdatert onsdag 01. april 2009 00:31

Påskeferien har byrja, og uansett om ein skal på fjellet, til sjøen eller bli heime er det gode dagar med tid til lange, trivelege måltid.

Påska betyr lam for mange, men det er så enkelt å lage at det treng du ikkje oppskrift på frå meg. Eg serverer kylling i staden, med gult tilbehør og ein frisk kålsalat til. Kålsalaten har si eiga historie. Då eg var tolv år, fekk eg og ei venninne reise til Oslo i lag for å besøke hennar familie. Vi var der i fire veker, og hadde det storveges på alle vis.

Eit av høgdepunkta var å gå på ordentleg restaurant. Sånt noko hadde vi ikkje her heime på den tida. Kaféar var no ein ting, restaurant var noko heilt anna og eksotisk. Vi gjekk på Bella Napoli i Torggata, og skulle ete pizza. Før pizzaen kom på bordet fekk vi ein salat som besto berre av finriven kål, med ein syrleg dressing på. Eg hadde aldri smakt noko liknande, og syntest det var utruleg spennande og annleis. For alle som har vore i Sverige er dette den kjedelege salaten som ein får i alle svenske kantiner, på vegkroer og i pizzeriaene i svenske småbyar. Men for enkle meg var dette ei stor smaksoppleving.

Her om dagen gjekk eg forbi Bella Napoli, og det var sørgjeleg kor slitt og rufsete det såg ut der. Men det minte meg om kålsalaten, og eg gjekk heim og lagde min eigen vri på denne salaten som eg trudde var italiensk, men som viste seg å vere frå Sverige. Eg vågar å hevde at min nye variant på denne salaten er verd å prøve, den er fin når ein er på hytta, og meir finslege grønnsaker som issalat og frissé ikkje har fått bli med.

Min påskeylling er med bulghur, og det finn du i innvandrarbutikkar og velassorterte kolonialbutikkar. Det er knuste, forkokte kveitekorn som er rike på fiber og mineralar. I dei same butikkane finn du også søt chilisaus, etter mitt syn uunnverleg i eit balansert kosthald. Eg har safran i min påskebulghur, det gjev ein vakker farge og ein aromatisk smak. Du kan droppe det viss du ikkje finn det. Ikkje bytt safranen ut med gurkemeie. Den har ein støvete smak som ikkje passar så godt i denne retten.

Påskeylling til fire - Snickerskake

Skrevet av Gundad

torsdag 06. desember 2007 16:55 - Sist oppdatert onsdag 01. april 2009 00:31



Slik lagar du påskeylling til fire:

800 g kyllingfilet
4 dl bulghur
¼ g safran
8 soltørka tomatar
10 cm purre
6 dl buljong
Smør til steiking og til bulghuren

Ein kålskalk
2 ss søt chilisaus
4 ss vatn
2 ts sitronsaft
Salt og pepper

Skjer dei soltørka tomatane i små bitar, og legg dei i bløyt i litt kokande vatn viss dei er harde. Finhakk purreløken. Smelt 2 ss smør i ei gryte, og ha safranen i. La det surre litt. Hell bulghuren i medan du rører rundt. Bulghuren skal bli skikkeleg varm, men ikkje brent. Slå over buljongen, og rør godt. Vend inn tomatane. Slå av varmen, og legg på lok. La det stå og trekke til all væska er sugd opp.

Skjer kålen i syltynne strimler, eg brukar ein osthøvel. Ha kålen i ei skål. Bland saman ingrediensane til dressingen, og smak til med salt og pepper. Slå dressingen over, gjerne gjennom ei sil viss du vil unngå å få chilifrøa i salaten. La den stå og trekke.

Bruk ei godt varm steikepanne, ha i smør, og legg i filetane. Steik kyllingfiletane til dei er gjennomsteikte, men framleis saftige. Det tek som regel tre minutt på kvar side, pluss 4-5 minutt kviletid med varmen av (eller på lågaste stille).

Påskekylling til fire - Snickerskake

Skrevet av Gundad

torsdag 06. desember 2007 16:55 - Sist oppdatert onsdag 01. april 2009 00:31

Viss du vil ha noko sauseaktig til, kan du lage aioli, eller du kan ta ein pakke sjysaus og ha i litt av den same chilisausen som du brukte til dressingen. Men ikkje sei at eg sa det der med posesaus...

Til kaffien må vi ha ei god kake, og denne kaka kan lagast utan steikeovn. Perfekt viss du framleis er på gassblussnivå, og for oss med komfyr er den så god at vi lagar den likevel. Den er på verdstoppen når ein måler mengda kaloriar per kubikkcentimeter, men så lenge bitane er små gjer det ingenting. Slik lagar du den:

Snickerskake

- 1 glas peanøttsmør
- 2 dl sirup
- 1 dl sukker
- 10 dl Kellogg's spesial, All bran eller likande
- 1 dl kokos
- 1 ts vaniljesukker
- 250 g kokesjokolade eller blokksjokolade

Smelt peanøttsmør, sirup og sukker i ei gryte på låg varme. bland kellogg's spesial, kokos og vaniljesukker. Rør alt i hop, og trykk det lett ut i ei lita langpanne som er kledd med bakepapir. Ikkje trykk for hardt, det må vere litt luft i kaka.

Smelt sjokoladen og smør den jamt utover, gjerne med ein slikkepott. Lat kaka stå kaldt til den skal serverast. Server den gjerne med filetar av appelsin og ein letpiska kremdott viss den skal vere til dessert. Den er også flott sikringskost i små bitar på skitur. Ha ei fin påske, med eller utan ski!

Alt godt, Gunda

[Originaltråden](#)