

Nyttårsmat: Oksesteik og bringebærterte

Skrevet av Gundad

fredag 05. januar 2007 16:40 - Sist oppdatert onsdag 01. april 2009 00:32

Dei siste dagane har ertesuppe på pinnekjøtt og pasta med kalkunstrimler stått på matsetelen her i huset. Sjølv om det er ressursmessig fornuftig, er det godt å vere ute av julerestematåka no. Men striskjorte og havrelefse er berre eit ordtak. Vi er så rike at sjølv til kvardags et vi kostbar mat.

v I morgon lagar eg ein skikkeleg søndagsmiddag, ei oksesteik. Den beste steika er den som er datostempla like før du skal ete den. Ikkje ta ei steik som går ut på dato om tre veker, då er den garantert seig som skosålar. Eg steiker kjøttet lenge på låg temperatur, slik at den vert mør, og held godt på den gode kjøtsafta.

Så bryt eg eit av mine matprinsipp og serverer asparges til. Ja, eg veit at ein skal ikkje ete mat som har reist langt, og eg veit at asparges på denne tida av året kjem frå Peru. Men når dei ligg der i hyllene og freistar meg, er det av og til vanskeleg å stå imot. Og sunt er det og, det er mi viktigaste unnskyldning. Ungane får kokte gulrøter til. Dei et ikkje asparges, og mannen min og eg syng ðå blir det meir på oss-sangen, fritt etter Knutsen og Ludvigsen.



Det er lov med dessert og, i dag får du oppskrift på den enklaste kaka eg veit om. Og det seier ikkje lite, eg har samla meg ei mappe med oppskrifter på enkle, raske og kjempegode kaker. Denne er både enkel, ikkje så feit og du har sannsynlegvis alt som skal til i matskapet ditt frå før.

Eg bryr meg ikkje alltid med saus til kjøttet, men eg lagar ein deilig dressing til aspargesane, som fungerer som saus også til resten. Den lagar eg av balsamico, og smakar til med honning.

Nyttårsmat: Oksesteik og bringebærterte

Skrevet av Gundad

fredag 05. januar 2007 16:40 - Sist oppdatert onsdag 01. april 2009 00:32



Bringebærterte

3 egg

240 g sukker

150 g mjøl

1 ts vaniljesukker

200 g frukt eller bær. Har du ikkje ferske, kan du bruke syltetøy.

Sett omnen på 200 grader. Visp egg og sukker til eggedosis. Bland vaniljesukkeret inn i mjølet. Har du ikkje vaniljesukker droppar du det. Vend mjølet forsiktig inn i eggedosisen til du har ei jamn røre. Hell røra i ei smurd paiform, mi er 28 cm. Legg syltetøy, frukt eller bær oppå kaka og steik den på 200 grader i 25-30 minutt. Har du mandlar kan du hakke dei, og strø over før den vert steikt. Skal det vere ekstra stilig kan du bruke mandelflak. Server med vaniljekesam, creme fraiche, ein klatt is eller litt piska krem.

Alt godt, Gunda

[Originaltråden](#)