

Ukrut i hagen

Slit du som eg med skvallerkål i hagen? Tyskerkål kallar nokre den, prestegardsugras er eit anna namn den er kjent under.

Aegopodium podagraria heiter den på latin, og som namnet seier skal den ha ei viss effekt mot urinsyregikt. Dei fleste ser på den som ei plage, sjølv om enkelte entusiastar samlar på ein variegert (brokblada) type som visstnok ikkje skal vere så invaderande. For invaderande er verkeleg rett adjektiv på denne planta. Den spreier seg med røtter og med frø, og tek kreftene og til slutt livet av dei fleste vekstar den hamnar saman med.



No har eg lært meg å leve med skvallerkålen, og det gjer eg ved å ete den. Små, spede skvallerkålblad smakar som spinat, og kan brukast i salatar, stuingar og supper. Her skal du få oppskrift på ein pai med skvallerkål og oliven, og ei suppe.

Skvallerkålrettar smakar best når du brukar nye skot. Tidleg på våren er det lett, då er det berre å plukke i veg. Når den er i god vekst kan det lønne seg å klippe over med grasklippar eller kantklippar, og etter nokre få dagar har du masse fine små blad som kan brukast i maten. Du finn også mindre blad nede mellom dei grovare, så det kan vere lurt å ta ein runde før du slår det heile ned. Plukkar du i porsjonar, kan du dampe det inn, og fryse det til du får nok til ein god middag.

I tillegg får du oppskrift på ei deilig, usunn kake, som du kan servere til dessert når hovudretten har vore av det sunne slaget. Kaka er frå Island, og er oppkalla etter ein kjend restaurant i Reykjavik sentrum, Bumannsklokka. Eg har prøvd å google den, og finn den ikkje, så det kan hende den er nedlagd. Men eg har iallfall teke vare på ostekakeoppskrifta eg fekk

Skvallerkålpai - Skvallerkålsuppe - Ostekake "Bumannsklokka"

Skrevet av Gundad

torsdag 06. desember 2007 17:00 - Sist oppdatert onsdag 01. april 2009 00:39

der tidleg på 90-talet, og den er gull verd.



Skvallerkålpai

300 g kveitemjøl
150 g smør
2 ss vatn
1 liter skvallerkålblad
2 dl vatn
1 ss smør
Fire egg
2 dl matfløte
2 dl riven ost, gjerne jarlsberg eller cheddar
Ei fingerlengd av det kvite frå ein purre
2 ss hakka løpstikke viss du har, persille kan og brukast
20 svarte oliven utan stein
Salt og pepper

Køyr smør og mjøl saman i ei matmølle. Ha i vatn, og la mølla gå litt til, slik at deigen samlar seg om kniven. Dette må gå fort, deigen skal ikkje bearbeidast slik at den vert seig. La deigen kvile i kjøleskapet i plast ein times tid.

Sett steikeomnen på 200 grader. Ha 2 dl vatn og ei halv teskei salt i ei gryte som du har tett lok til. La det koke opp, og ha i skvallerkålen. La den dampe to-tre minutt på høg varme. La den renne av, og hakk den fint på ei fjøl. Hakk purren og persille/løpstikke fint. Knekk egga i ein bolle, og ha i fløte, salt og pepper. Rør det godt saman. Kjevle eller trykk ut paideigen, og legg den i ei form. La den ikkje bli for tjukk nokon stad. Ha i skvallerkål, purre, urter og slå

Skvallerkålpai - Skvallerkålsuppe - Ostekake "Bumannsklokka"

Skrevet av Gundad

torsdag 06. desember 2007 17:00 - Sist oppdatert onsdag 01. april 2009 00:39

eggeblandinga over. Strø ost på toppen, og steik paien litt under midt i omnen på 200 grader i 30 minutt. Vil du ha meir mat i paien, kan du ha i skinke, steikt bacon eller strimla røykalaks. Server med ein god salat til.

Skvallerkålsuppe

2 liter skvallerkålblad
3 ss smør
2 ss mjøl
Ein liten løk
1 liter vatn
To ss flytande buljong, eller 2 ts buljongpulver
2 dl fløte
Salt, pepper og muskat

Finhakk løken. Hakk skvallerkålen grovt. Smelt smøret i ei tjukkbotna gryte, og ha i løken. La den frese utan at det vert brent, og så rører du inn mjølet. Slå på vatn, og la det koke opp. Ha i skvallerkål, buljong og fløte, og la det koke i 6-8 minutt. Køyr suppa glatt med ein stavmiksar. Smak til med salt, pepper og litt riven muskat.

Server med godt brød til.

Ostekake "Bumannsklokka"

150 g digestive-kjeks
50 g mandlar
50 g smør
1/2 ts kanel
400 g Philadelphia-ost
3 dl kremfløte
2 egg
1,5 dl sukker
3 ss sitronsaft og skalet av ein halv sitron

Sett omnen på 150 grader. Knus kjeksa, og hakk mandlane grovt. Smelt smøret, og bland saman kjeks, mandlar, smør og kanel. Ha blandinga i ei 24 cm kakeform, og press den ned i botnen jamt utover. Pisk fløten til krem medan du har i sukkeret litt og litt. Ha i osten skei for skei, og slå i egga. Ha i sitronsaft og skal, og rør det godt saman. Ha ostemassen i forma, og steik kaka på 150 grader i ein time. Sjekk kaka mot slutten, den skal ikkje vere for fast, men heller ikkje rennande. La den stå og kolne, den kan gjerne lagast dagen før. Pynt med det du har, jordbær, druer, kremrosar eller kiwiskiver.

Skvallerkålpai - Skvallerkålsuppe - Ostekake "Bumannsklokka"

Skrevet av Gundad

torsdag 06. desember 2007 17:00 - Sist oppdatert onsdag 01. april 2009 00:39

Alt godt, Gunda

[Originaltråden](#)