

#### OPPSKRIFTER FRA FRU MATSPRELL 25.4.2014

##### Museørekake - 17. mai-kake

3 egg  
3-4 dl farin  
3 dl lettrømme  
6 dl hvetemel  
3 ts bakepulver  
1,5 ts vaniljesukker  
3 ss smeltet smør  
¼ - 1 dl knuste tørkede bjørkeblad

Visp egg og farin, bland inn de andre ingrediensene, hell røren i en 1,5-2 liters smurt kakeform og stek ved 175 grader i 45-60 minutter avhengig av ovn. Imens lager du glasuren:  
1 pakke snøfrisk, 2-3 ss smeltet smør, 1 ts vaniljesukker, 125 g melis

Rør sammen ingrediensene og bred glasuren over den avkjølede kaken. Pynt med spiselige blomster og museører.

##### Saftkonsentrat av bjørk

50 g tørkede museører (150-200 g ferske)  
800-1000 g farin  
20-25 g sitronsyre (vinsyre)  
1 liter kokende vann

Hell kokende vann over øvrige ingredienser og rør til sukkeret er oppløst. La stå og trekke 3-5 dager på kjølig sted, sil og hell på flasker. Bør oppbevares i fryser, holdbarheten er kun 1-2 uker i kjøleskap.

##### Museøreeliksir

1 del saftkonsentrat  
6-8 deler iskaldt vann

##### Museøresjampis

1 del saftkonsentrat  
6-8 deler iskaldt kullsyret vann

##### Fru Matsprells neslesuppe på italiensk vis

*En herlig suppe – et afrodisakum, en sjelestyrker og forkjølelsesjeger i ett!*

1 liter buljong eller kraft  
200 g nesleskudd  
en neve korsknappskudd (eller hva som helst av forkjølelsesurter, isop, timian o.l)

8 hvitløksbåter – beholdes hele i suppa  
4 salvieblad  
1 ss hvetemel  
4 tykke grovbrødsiver (eller ferdige krutonger)

Klipp nesleskuddene i 4 cm lengder. Kok opp kraft, ha i hvitløk, nesle og krydder. La alt koke 10 min. Rør hvetemelet med litt vann og visp det inn i suppa. (Eller riv inn en stor potet i stedet for mel). Kok videre noen minutter over svak varme. Skjær brødet i terninger som ristes gyldne i panne og fordel i tallerkener. Hell den varme suppa over og server straks. Egentlig skal man fjerne hvitløksbåtene, men jeg lar dem bli med over i tallerkenen!

- Ingen garanti for de afrodisatiske kreftene i suppa, men prøv den allikevel! Den kler et glass tørr, frisk italiensk hvitvin.

##### Dunkjevlerullings (dunkjevler i skinke og ost, pr rullings):

3 dunkjevleskudd  
1 stor skive skinke etter lyst og smak (spekeskinke, kokt skinke o.a.)  
1 stor skive jarlsberg- eller sveitserost  
Hvitvin

Kok dunkjevleskuddene 3-4 minutter, la renne godt av. Spre ut skinkeskivene, legg på osteskivene, smør et tynt lag god sennep over. Legg dunkjevleskuddene på midten, rull sammen og fest med tannstikker. Legg rullingsene i smurt ildfast form. Hell over hvitvin til det står 1cm over bunnen (vinen kan erstattes med lys kraft, buljong eller litt sitronsaft). Stekes ved 200 grader i ca 15 min eller til osten er smeltet. Vil du ha saus til retten, er syresaus utmerket, men også majones, aioli eller krydret rømme er godt til.

##### Enkel syresaus

2,5 dl seterrømme eller crème fraîche  
2,5 dl hakket syre  
Salt, pepper  
Kjør alt i hurtigmikser.  
Kan serveres rå, uten oppvarming, eller hell alt i en kjele og varme forsiktig opp, må ikke koke.

### Syregodt i full fart

Hakkede syreblader, sukker og vaniljesukker røres inn i vispet kremfløte (eller gresk youghurt, rømme osv). Spises alene eller på kakeskive eller vaffel.

### Granskuddsirup

En bruker kun unge, myke skudd.  
Plukk aldri toppskudd.

3 deler granskudd

2 deler sukker

vann

Ha skuddene i en kjele og hell på vann til det dekker. La skuddene koke 10-15 minutter. Sil. Tilsett sukker, kok over svak varme inntil sirupkonsistens (ca 1 time). Ikke la det bli for varmt slik at sirupen brenner seg.

### Strutseving med balsamico-eddik

(Kilde: [www.fortheloveoffoodblog.com](http://www.fortheloveoffoodblog.com))

2 ss olivenolje

1 gul løk skåret i båter

2 fedd hvitløk, hakket

400 g strutsevinghoder

4 ss balsamico-eddik

Havsalt og sort pepper

Kok strutsevinghodene i ca 5 min. La vannet renne av. Ha 2 ss olivenolje i middels varm stekepanne. Ha i løken, surre den blank i 5 min. Tilsett hvitløk og surre nok et minutt. Ha over strutsevinghodene og surre videre 2-3 min. til de er møre, men ikke bløte. Tilsett balsamicoeddik og krydre med havsalt og nykvernet pepper.

### Løvetannpesto

- samme resept kan brukes på skvallerkål, bekketarse og annet godt bladgrønt

Ingredienser:

4 never løvetannblader, skytt, godt avrent og

tørket i håndkle

1 hvitløksskøft

10 valnøtter (eller en neve skrelte

solsikkekjerner/gresskarkjerner)

50 g parmesan, pecorino eller tilsvarende

5-6 ss jomfruolivenolje eller rapsolje til salat

Kjør alt unntatt oljen i en blender, deretter tilsettes oljen litt etter litt til ønsket konsistens mens blenderen går. (1 ss Fungi soppekstrakt røres inn for ytterligere smak og rundere smak). Oppbevares kjølig.

**Løvetannpizza** – *napoletansk tradisjons-juleterte med scarola, en type endive/sikari, altså bitter salat. Her som vårlig rett med løvetannblader*

Ingredienser

500 g hvetemel

15-20 g gjær

2,5 dl vann

4 ss olivenolje og en klype salt 300-500 g unge, spretne løvetannblader

50 g svarte oliven

30 g kapers (helst saltet og utvannet, men

sursultet går an)

Hvitløk, salt, pepper

30 g pinjekjerner

30 g rosiner

Bland sammen deigen og la den hvile lunt en times tid. Vask og rens løvetannblader, la renne godt av. Surre forsiktig noen hvitløksbåter i middels varm olje, ta dem vekk når de begynner å få farge.

Ha løvetann, oliven, kapers, pinjekjerner og rosiner i oljen og la det surre noen minutter.

Juster smaken med salt og pepper. Gjerne med litt Fungi soppekstrakt også!

Kjevle deigen ut til en leiv og fordel fyllet over hele flaten. Brett deigen sammen til en lukket kake med skjøtene ned, og legg den i smurt form, f.eks 28 cm diameter. Dekk til og la heve et par timer. Stekes i ovn på 180 grader i 30 minutter eller til terten er gyllen. Spises lun eller kald, i skiver.