

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
½ - 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.

Museørelikvir

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 afrodisiatiske 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 skinneskivene, 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 fraiche
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.

ref. til.
Inger-Lise Østmo