

goodt

4 X NORGESMESTER:

SLIK GRILLER DU
BIFF HELT PERFECT

MATHEA BJØRNDALEN:

MINE BESTE
BAKETIPSFriskt
& deilig

SILJE SANDBERG:

HUMMER OG SØKKREPS

SOMMERENS MEST
LESKENDE DRIKKEVG MAGASINER LØSSALG
RETURUKE 34 | kr 79,00,-

7 052962 501722

FOTO: SILJE SANDBERG

LEDER

Sommerlykke

AH, SOMMEREN ER FYLT MED SÅ MYE GODT.

Alt kan grilles, som fire ganger norgesmester i grilling, Jan Ivar Nykvist, påpeker på side 38. For oss har han tatt for seg biffen på grillen og gir deg to metoder du kan bruke – den kjappe og den mer avanserte. Nå som sommeren har vart en stund, og biffene har fått kjenne på glørne noen ganger, så skal jeg definitivt prøve meg på Nykvists avanserte metode ganske så snart.

Når jeg i tillegg kan nyte godt av Sara Døschers vinanbefalinger til grillmaten, noe du også kan på side 44, så nærmerer jeg meg et komplett sommermåltid.

SJØMAT STÅR OGSÅ HØYT I KURS på denne tiden av året. Det koster jo gjerne litt ekstra i innkjøp, men er det rask luksus du er ute etter å servere, så er sjømat tingen. På side 50 guider VGs matspaltist Silje Sandberg deg igjennom fire enkle men deilige sjømatretter gjestene dine garantert vil si «Wow» til. Vi snakker hummer, sjøkreps, krabbe og kamskjell.

LITT SØTT ER JO HELLER IKKE å forakte i sommersesongen (egentlig uansett når på året vi befinner oss). Matkanalens Sonia Huanca Vold stiller med tre raske oppskrifter som kan sette en spiss på ethvert måltid – eller bare fungere som en søt sak på en varm dag. Bla deg frem til side 12, så kan du sjekke dem ut selv.

ER DET BAKVERK DU HIGER etter akkurat nå, så er Mathea Bjørndalen en «go too» for tida. Hun har tatt TikTok med storm, og noen av oppskriftene hennes finner du på side 26. Der får du også hennes aller beste «slik lykkes du med gjærbakst»-råd. De kan være gode å ha i bakhodet når du finner frem kjøkkenmaskin, mel og de andre ingrediensene du trenger.

God sommer!

Anders



Høydepunkter

DET BESTE JEG VET

Triana Iglesias er ikke mest kjent for sin rolle på kjøkkenet, men avslører at å lage mat fra bunnen av står høyt i kurs. Og så må hun ha brunost ...



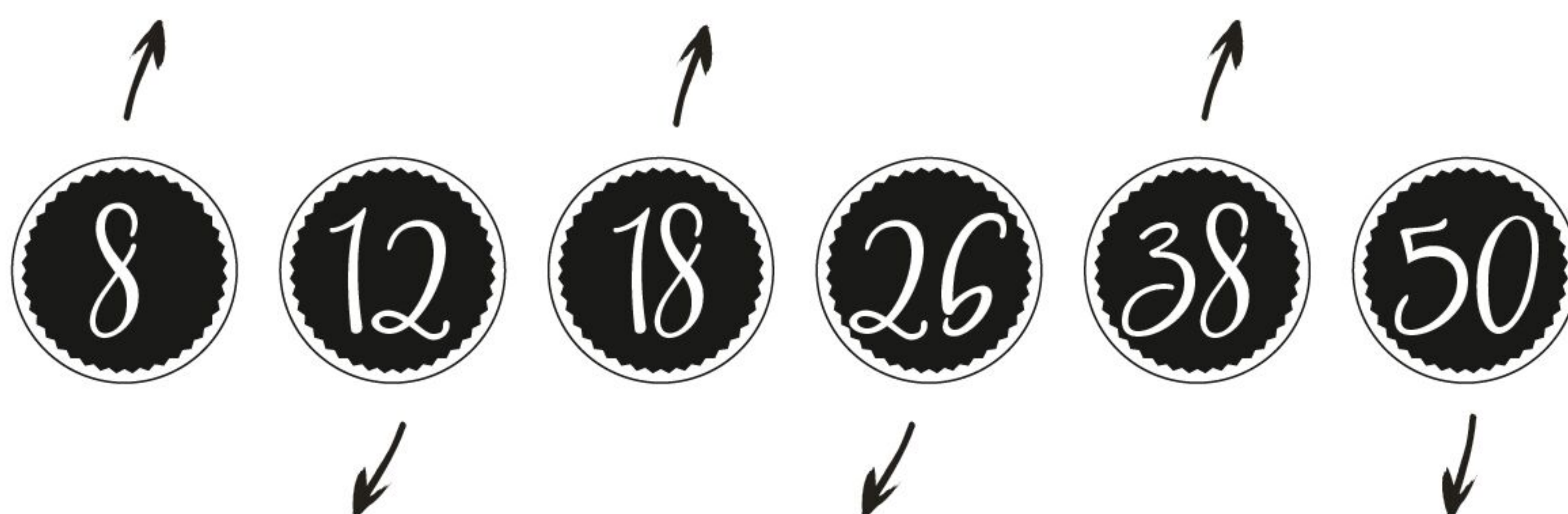
GULLOST

I konkurranse med 4500 andre oster ble Nidelen Blå kåret til verdens beste i 2023. Nå klarer Gangstad Gårdsysteri knapt lage nok.



EN PERFEKT GRILLET BIFF

Jan Ivar Nykvist er flerfoldig norgesmester i grilling. Her får du hans to beste metoder for å grille biffen helt perfekt.



SØTE FRISTELSER

Matkanalens Sonia Huanca Vold byr på tre sommerdesserter som garantert vil falle i smak.



BAKESKOLEN

Mathea Bjørndalen har funnet sin gulloppskrift på perfekte boller. Her får du noen oppskrifter.



ENKEL LUKSUS FRA SJØEN

VGs faste faste matspaltist, Silje Sandberg, byr på fire sjømatoppskrifter som tar sommerfesten til nye høyder.

LITE FORMAT, MEN MED STORE SMAKSOPPLEVELSER!

Enkelt, men perfekt. I Den lille sjømatkokeboken får du alle oppskriftene du trenger i sommer - det være seg til vanlige familiemiddager i ferien, eller til de ekstra hyggelige lagene med de beste vennene.

24/25

129,-

godt guide
OVER 40 DEILIGE
OPPSKRIFTER

VG DEN LILLE SJØMATKOKEBOKEN



Du finner kokeboken i butikker og kiosker over hele landet, eller få den levert hjem ved å handle i VGs nettbutikk: butikk.vg.no. Scann qr-koden med telefonen din for å gå rett til nettbutikken.



«Verden får si hva den vil. Har Gud kunnet skape store, deilige gjedder og deilig rhinskvin, så kan jeg også spise og drikke det.»

Martin Luther

Krydder

intet nytt fra
HJEMMEFRONTEN

av Therese G. Elde

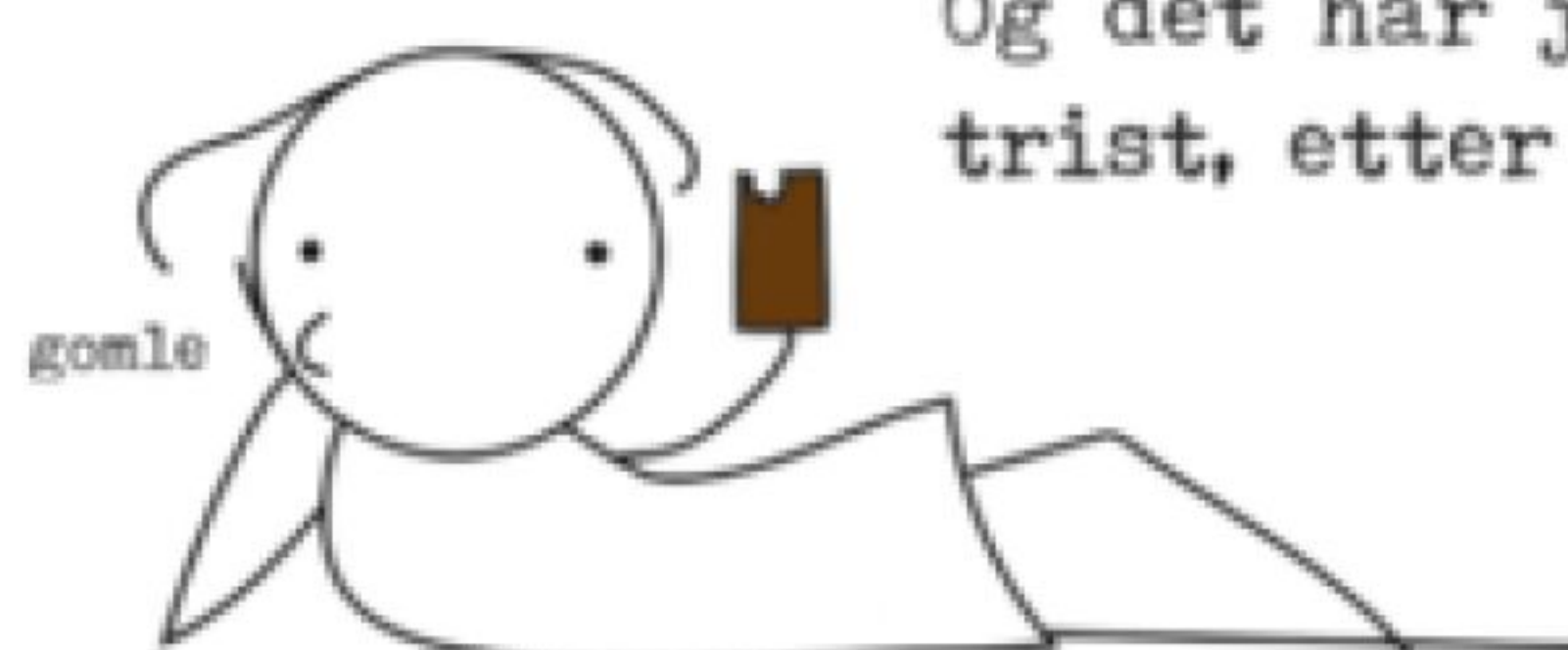
Distr. strandcomics.no



Ting jeg gjorde

Maren Uthaug

Var typen som døyvet følelsene med sjokolade.



Og det har jo blitt en sann fornøyelse å være trist, etter at de begynte å putte lakris i.

NYTT MAGASIN I SALG!



DU FINNER MAGASINENE I BUTIKKER OG KIOSKER OVER HELE LANDET, ELLER FÅ DET LEVERT HJEM VED Å HANDLE I VGS NETTBUTIKK: BUTIKK.VG.NO. SCANN QR-KODEN MED TELEFONEN DIN FOR Å GÅ RETT TIL NETTBUTIKKEN.



Godt må!

Asiatisk biffsalat

Dette trenger du

Til 4 personer – Tid: 40 minutter
 500 g entrecote eller ytrefilet av storfe
 2 stk hjertesalat, grovhakket
 1 agurk, i strimler
 2 sjalottløk, i fine skiver
 1 vårløk, finhakket
 Koriander
 100 g glassnudler
 Sprøstekt hvitløk, evt sprøstekt løk

Dressing:

1 fedd hvitløk, finhakket
 1/2-1 rød chili, finhakket
 8-10 solmodne cherrytomater, delt i to
 4-5 ss fiskesaus
 Saften av 1 lime
 2-3 ss sukker

Slik gjør du

- ① Gni biffen inn med litt olje, salt og kvernet pepper. Stek biffen på høy varme i 2–3 minutter på hver side. La kjøttet hvile på en tallerken mens du lager dressing og salaten.
- ② Kok glassnudler som anvist på pakken og skyll i kaldt vann når de er ferdige.
- ③ Dressing: Kutt opp hvitløk og chili og ha det i en morter. Knus til du har en ganske fin paste. Tilsett cherrytomater delt i to og press forsiktig til de faller lett sammen og slipper ut saften.
- ④ Tilsett fiskesaus, limejuice og sukker og bland godt. Smak til med mer sukker, lime og fiskesaus om nødvendig.
- ⑤ Vask og kutt opp hjertesalat, agurk, sjalottløk, vårløk og koriander til salaten.
- ⑥ Finn frem et stort fat og anrett hjertesalat, agurk, sjalottløk, vårløk, koriander, glassnudler og hell over tomatene og halvparten av dressing.
- ⑦ Skjær kjøttet i tynne skiver og fordel på toppen av salaten. Dryss over litt sprøstekt hvitløk og koriander og server med resten av dressing ved siden av.

Oppskrift og foto: SILJE SANDBERG







Har alltid brunost tilgjengelig

Tekst INGEBJØRG IVERSEN

TV-profilen styrer unna ultraprosessert mat.

Triana Iglesias er for mange kjent fra «Spillet» og «Paradise Hotel».

Men hva liker hun best å spise?

– En skikkelig moden mango, man-gostan, mørk sjokolade ... Og så har de en pistasj-dukkah på «Yes yes yes» i Helsinki som er helt vanvittig god!

– **Hva er din favorittfrokost?**

– Chiapudding med mango. Kokt egg og nystekt brød.

– **Noen herlige klassikere der. Hva er din favorittmiddag?**

– En skikkelig god vegetar-curry med Peshawari naan, eller Asturias-Tapas hjemme hos familien i nord-Spania.

– **Hva er favorittdesserten din?**

– En ordentlig god, mørk sjokoladeis.

– **Ah, det fristet veldig nå. Hva er din favorittkake?**

– Tahini-brownie med appelsinkrem på Happy Foods! Helt vilt godt!

– **Hva er det beste du kan få servert?**

– Frokost på senga.

– **Det er noe med det! Hva foretrekker du å lage selv?**

– Jeg er faktisk veldig glad i å lage mat. Liker å lage middag fra bunnen av. Elsker å bake!

– **Hva spiser du når du er hjemme alene?**

– Restene fra middagen i går. Jeg hater også å kaste mat.

– **Lurt! Hva drikker du helst til maten?**

– Vann med sitron.

– **Hva spiser du aldri?**

– Jeg prøver å velge mat som kroppen min kjenner, så jeg styrer unna det som er veldig ultraprosessert.

– **Hva drikker du aldri?**

– Alkohol. Jeg har ikke drukket alkohol på mange år, men er ikke imot at folk gjør det.

– Merker at folk kanskje synes dette er litt rart, men det var riktig for meg å kutte det helt ut. Det skjedde liksom helt av seg selv og jeg går aldri tilbake.

– **Hvilket kjøkkenredskap klarer du deg ikke uten?**

– Slowjuiceren min.

– **Har du et matlagingshack?**

– Ha det gøy på kjøkkenet, spill musikk mens du lager mat!

– **Hvilken mattrend er du hekta på nå?**

– Har egentlig ingen trend jeg er hekta på. Men jeg har en mann som er veldig inne i supplementer og jeg prøver å unngå masseprosessert mat så godt jeg kan. Og så bruker jeg mye ceremonial cacao, altså raw cacao. Men det er kanskje ikke helt en trend.

– **Hva er din favorittingrediens?**

– Hvitløk!

– **Hva har du alltid i kjøleskapet?**

– Vann, smør, egg, gresk yoghurt, og grønnsaker jeg kan lage juice av. Kosttilskudd (som må stå kaldt) og brunost!

– **Har du en matprofil du ser opp til?**

– Egentlig ikke, men hvis jeg skal nevne en som kanskje kan inspirere, så blir det Irina Smit, som har Happy Foods. Elsker maten, uttrykket og det estetiske i det hun gjør, både i bøkene sine og med kafeen hun driver i Oslo.

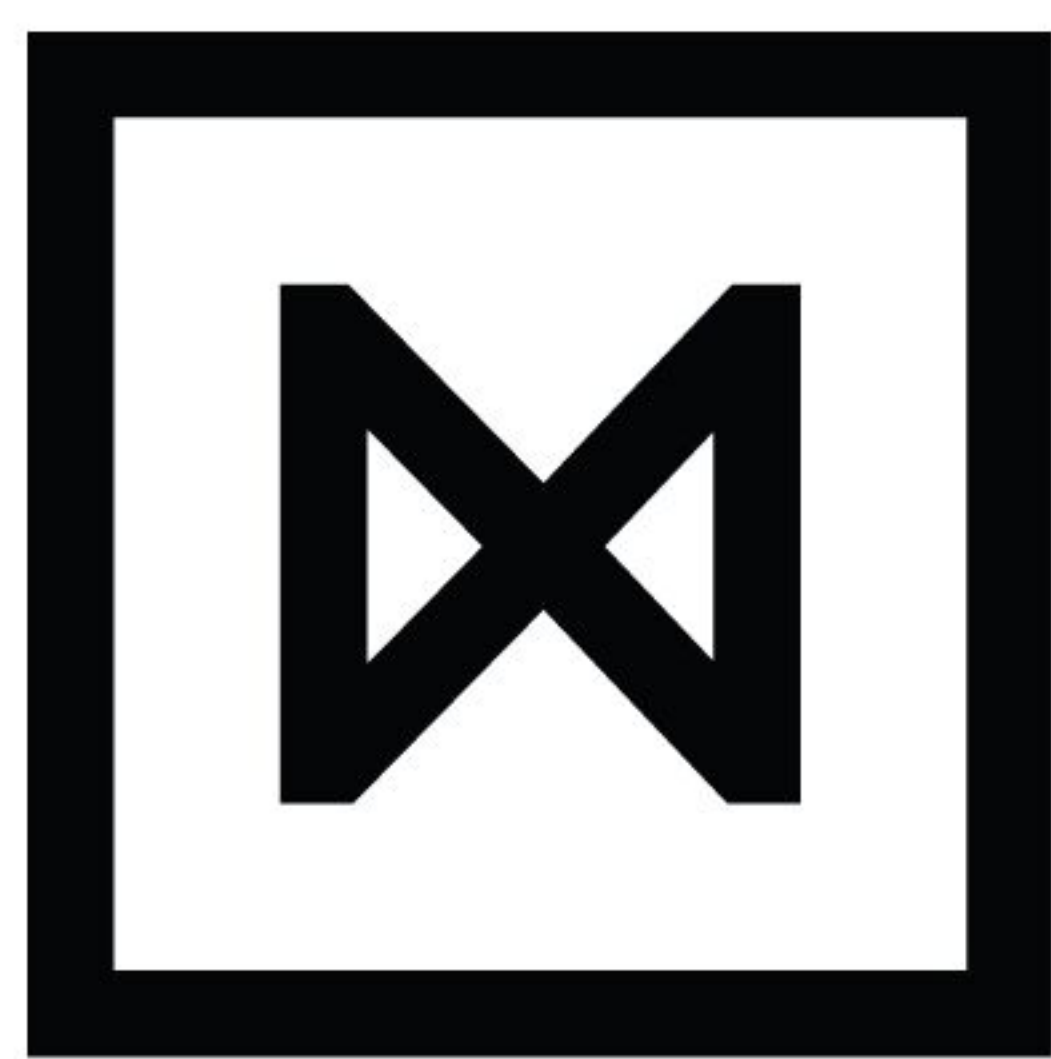
– Så synes jeg at Marit Kolby og Maja Skogstad er bra damer som snakker om viktige ting!

– **Hva er din største tabbe på kjøkkenet?**

– Jeg kan jo si det sånn at det er ikke bare en gang jeg har klart å starte blenderen uten å sette på lokket først.



Norges største moteside.



MINMOTE

MinMote guider deg til å gjøre gode, smarte, morsomme og bærekraftige valg innenfor mote, skjønnhet, livsstil og interiør. Hold deg oppdatert med MinMote og bli inspirert til å finne din personlige stil.

minmote.no





SONIAS SØTE fristelser

Tekst og foto MATKANALEN

Når du har like lyst på en sommerdessert som å slikke sol, er det ekstra deilig med noe som går raskt. Sonia Huanca Vold fra Matkanalen deler sine favoritter for varme dager.





Oppgradert jordbærdrøm

Jordbær og fløte er selve smaken av norsk sommer. Gi klassikeren en ny vri med søtsyrlig balsamico, luftig mascarponekrem og et hint av frisk basilikum.

Dette trenger du

- 1-2 kurver jordbær
- Balsamico, gjerne hvit
- Melis
- Basilikum
- 1 dl fløte
- 3 ss mascarpone
- 3 ss melis
- 1 ts vaniljepulver

Slik gjør du

- 1 Kutt jordbærene i to eller fire, avhengig av hvor store de er. Legg dem på et stort fat eller i en form, og dryss melis over. Hell over litt og litt balsamico. Du skal ha akkurat nok balsamico til at du får dekket alle bærene når du rører rundt.
- 2 Smak til jordbærblandingen med mer melis ut fra hvor søtt du liker det. La jordbærblandingen stå i kjøleskapet i 20 minutter.
- 3 Pisk fløte, melis og vanilje til krem. Vend inn mascarpone.
- 4 Server kremen på fat, ha jordbærene over og topp med et dryss finhakket basilikum.

Bittersøt symfoni

Et lite dryss myntesukker, forvandler saftige fileter av grapefrukt til sommerens friskeste dessert.

Dette trenger du

- 2 store grapefrukter, helst kjøleskapskalde
- 3 ss sukker
- 1 ss finhakket frisk mynte
- Revet skall av 1 økologisk lime

Slik gjør du

- 1 Fileter grapefrukten ved å skjære bort skallet og den hvite hinnen, og skjær ut filetene mellom hinnene. Legg filetene på et fat.
- 2 Bland sukker, finhakket mynte og revet limeskall til myntesukker.
- 3 Dryss myntesukkeret over grapefrukten rett før servering, og nyt!







Pistasj-affogato

Affogato betyr drukne på italiensk, og denne sommeren er det trendy pistasj som skal dynkes i rykende varm espresso.

Dette trenger du

- Pistasj-iskrem
- Pistasjkrem
- Pistasjnøtter
- Espresso

Slik gjør du

- ① Smør pistasjkrem på innsiden av glasset du skal servere i.
- ② Fyll opp med iskrem. Velg gjerne en pistasjis-krem av høy kvalitet for best mulig smaksopplevelse.
- ③ Scoop ut et hull i midten av iskremen. Dryss hakkede pistasjnøtter langs iskremkanten, og fyll deretter iskremhullet med nybrygget espresso.



Sulten på mer?
Ta bilde med Snapchat
for å se Sonias sunnere
karamell-frappuccino!

UMETTELIG MARKED

Tekst og foto ELFI LEINAN

«Alle» vil ha en bit av VM-vinneren Nidelven Blå.



NY GENERASJON:

Ole og Maren Gangstad har tatt over drifta av Gangstad Gårdsysteri og gården, etter Oles foreldre.



VERDENS BESTE: I 2023 ble Nidelven Blå kåret til verdens beste ost.



LANG FARTSTID: Hanne Heimveg har jobbet ved Gangstad Gårdsysteri i over 20 år.

«Du vet den kriblinga i kroppen ... Når du kjenner at hjertet nesten slår seg ut gjennom hunden ...»

M

aren Gangstad forsøker å beskrive følelsen av å vinne VM.

For snart to år siden kunne nemlig hun og resten av gjengen ved Gangstad Gårdsysteri jubile, da osten deres, Nidelven Blå, ble ropt opp

som vinner av oste-VM 2023. Og det på «hjemmebane» i Trondheim.

I konkurranse med 4500 andre oster fra hele verden, karret den myke blåmuggosten med kraftig, men samtidig rund smak, seg helt til topps.

– Det var nesten surrealistisk.

HISTORIEN OM YSTERIET, som ligger landlig til i Inderøy i Trøndelag, strekker seg imidlertid nesten 30 år tilbake i tid.

Da bestemte nemlig Marens svigermor Astrid Aasen seg for å satse på noe – den gang – «helt nytt» i norsk sammenheng: Eget gårdsysteri.

I 1998 åpnet hun og ektemannen Perry dørene til det aller første autoriserte gårdsysteriet i landet, og siden har det bare gått en vei: Opp og fram.

I fjor omsatte ysteriet for nærmere 25 millioner kroner, og i dag foredler gården 450.000 liter melk til 55 tonn ost i året.

Siden 2008 har det også vært iskremproduksjon der. Og antallet årsverk ligger på 13.

– Da Astrid startet dette, var det bare én ost – salatost, og hun fikk hjelp av en pen-

sjonert Tine-mann et par dager i uka. Det er litt annerledes her nå, sier Maren, mens hun viser rundt i lokalene.

NÅR VG ER PÅ BESØK, er det Granstubben som er i produksjon, og Hanne Heimveg står og kutter osten i et stort kar.

– Det er gratis trening dette, sier hun og ler, mens det i et enda større kar like ved, øses ost opp i former, som så stables.

Litt senere, får rødkittostene et bånd av granbark rundt seg, noe som gir dem en særegen smak når de varmes opp i stekeovnen. Det er nemlig varm Granstubben skal spises.

– Granstubben er en veldig sosial ost. Den er det ekstra trivelig å spise hvis man er flere sammen, sier Maren.

UTE PÅ JORDET LIKE VED det nybygde fjøset ved gården, ligger et par kyr og slapper av



2001: Astrid Aasen fotografert tre år etter oppstarten av Gangstad Gårdsysteri i Inderøy.

Foto: GEIR OTTO JOHANSEN

i gresset. Sammen med rundt 70 andre av samme sort, står de for melka som brukes i produksjonen ved Gangstad.

– Fra og med juni i år, så er vi helt selvforsynte med melk. Fram til da måtte vi bruke litt melk fra nabogårdene for å holde produksjonen på det nivået vi ønsket, forteller Maren, mens ektemannen Ole kommer kjørende med traktor.

Det er han som har ansvar for kyrne og alt annet knyttet til drifta av gården.

– Det gamle fjøset var trangt og gammel-dags oppbygd. Det var rett og slett for lite plass til alt der. Enten måtte vi trappe ned, eller så måtte vi bygge nytt, og da ble det til at vi bygget nytt, sier han, og nikker mot fjøset som sto ferdig høsten 2023.

Han forteller videre at «absolutt alt» har blitt bedre på gården etter at det nye bygget ble innviet: Både plassmessig, med tanke på dyrevelferd og for trivselen han selv kjenner på jobb.

– Men vi har ikke fått bedre tid altså. Produksjonen har jo bare økt, sier Ole.

SIDEN NIDELVEN BLÅ VANT oste-VM har produksjonen ved Gangstad økt med over 15 prosent totalt sett, forteller Maren.

– Etter VM har vi ennå ikke klart å mette markedet med Nidelven Blå, og i en periode måtte vi rasjonere.

– Vi klarer fortsatt ikke å produsere nok for etterspørselen, men vi tenker vel heller ikke at det er noe vi må gjøre. Vi har ikke store målsettinger om å bli så mye større enn det vi er i dag, sier hun.

Lokalitetene på gården byr uansett ikke på muligheter for å vokse mer produksjonsmessig per nå, og den siste >>>

SELVFORSYNT: Gangstad Gårdsysteri er selvforsynt med melk.



utbyggingen av ysteriet fant sted i 2017.

– Hadde vi bare laget Nidelven Blå her, hadde vi mettet markedet, men så er det å ha mangfold i produksjonen viktig for oss. Det hadde vært mye kjedeligere å gå på jobb om vi bare skulle laget ett produkt, sier Anne Granlund, som er produksjons-sjef ved ysteriet.

HUN OG MAREN, SOM ER daglig leder, jobber tett sammen med sine ansatte, og ønsker at alle skal få innsikt i flere deler av produksjonen – og kjenne på eierskap til det de lager.

– Etter gullet ble det forsterket. Det at Nidelven Blå vant, var en teamseier – ikke en enkeltmannsjobb. Alle ledd er viktige for å få til noe sånt, alt fra vasking, til ysting og pakking, sier Anne.

Selv ble hun en del av teamet for 12 år siden – litt tilfeldig.

– Astrid ringte meg en dag, med spørsmål om jeg ville begynne å jobbe hos henne. Hun sto nemlig plutselig med en ledig stilling som måtte fylles raskt.

På det tidspunktet var Anne renholdsansvarlig ved sykehuset i Levanger, med både personalansvar og økonomisk ansvar. Men



OSTEFRELST: Maren Gangstad og produksjonsleder Anne Granlund ser ikke for seg å gjøre noe annet enn å lage ost.

det stoppet henne ikke i å si ja «på sparket».

– Det var innsparingstider ved sykehuset, og mye mas. Så det var egentlig bra timing. Og dagen etter sa jeg opp, uten egentlig å ha en ordentlig avtale på plass her. Men jeg har ikke angret ett sekund, og blir her til jeg pensjoneres, sier Anne fornøyd.

MAREN KOM INN I YSTERIET noen år senere – i 2017. Etter at hun ble sammen med odelsgutten Ole, og flyttet til Gangstad noen år tidligere, pendlet hun til Synnøve Findens meieri i Namsos, hvor hun jobbet som laboratorie- og kvalitetsansvarlig. Da hun og Ole fikk barn ble imidlertid strekningen på nærmere 90 kilometer per vei, litt for lang.

– Jeg stortrivdes der, og har faktisk tatt med meg litt av laboratorie-delen av jobben hit også, sier Maren og smiler litt lurt.

– Hun tar noen prøver her en gang i uka, som hun undersøker på minilaben hun har etablert, sier Anne raskt, før også hun smiler. >>>

Norsk ost som har vunnet oste-VM

2023: «Nidelven Blå» fra Gangstad Gårdsysteri.

2018: «Fanaost» fra Ostegården.

2016: «Kraftkar» fra Tingvolløst.



HENGER HØYT: Gangstad Gårdsysteris Nidelven Blå har høstet mange priser.



ØSER OPP: Osten Granstubben må gjennom noen steg før den er klar for å spises. Oda Johanne Rødsjø og Laila Mathisen har jobben med å øse den i former denne gang.

DEN SOM VENTER PÅ NOE GODT: Den venter ikke forgjeves. Nidelven Blå ligger og modner.

«Nidelven Blå. Det er ikke noe som kan måle seg med den.»



NY GIV: Det nye fjøset ved Gangstad har gitt gårdbruker Ole Gangstad enda mer motivasjon i arbeidet.

RASKT SVARER ANNE OGSÅ når hun får spørsmål om hva som er hennes favorittprodukt fra ysteriet:

– Nidelven Blå. Det er ikke noe som kan måle seg med den.

– Salatosten står på bordet nesten hver eneste dag hos oss, og bøtta må gjemmes sånn at ungene ikke går og møvler hele tida. Så kanskje det er favoritten, sier Maren litt spørrende.

Eldstedatteren hennes Astrid – som er oppkalt etter svigermor Astrid – er imidlertid ikke i tvil om hva hun liker best: Is.

Og det er hun antakelig ikke alene om.

FOR I FJOR SOLGTE Gangstad hele 7650 iskuler fra disken i den lille gårdsbutikken, i tillegg til 11.000 liter i større bokser.

– Det er ganske artig at det er sånn, sier Maren, som forteller at det normalt lages 10-12 ulike issorter i tur og orden ved ysteriet.

– Men vi lager også spesial-is til for eksempel Britannia, når de ønsker det.

På det eksklusive hotellet i Trondheim, som huser en Michelin-restaurant, er også andre Gangstad-produkter å finne.

– Himmelsk Blå, som er en annen blåmuggost vi lager, ble faktisk først laget spesielt for Britannia, sier Anne.

– *Hvem utvikler reseptene på ost hos dere?*

– De har blitt til over tid, sier Maren.

– Og så har noen blitt til med «uhell»: En gang det var tomt for små former å legge osten Edel Blå i, fylte Astrid noen store former. Det gjorde at osten måtte lagres lenger, og sånn fikk den en egen og annerledes smak. Og da var et nytt produkt i utvikling, avslutter Anne.



DEN SOM HAR MELK:

Kan lage iskrem.



FOTO: PRIVAT





Matheas beste tips

Tekst GODT.NO

Bakefenomenet Mathea Bjørndalen har tatt TikTok med storm. Hun vet både hva du må gjøre – og hva du absolutt ikke må gjøre – for å lage fantastiske boller.

I Bakeskolen på godt.no viser Mathea både hvordan hun lager boller og hvordan du kan flette nydelig bakst.

Her har vi samlet hennes beste tips – og noen hun ikke fikk plass til i videoene. Lenger ned i saken får du også se de typiske tabbene du bør unngå.

1. Følg oppskriften:

Når det kommer til det å mestre gjærdeig, så handler det om å nøye utføre de ulike stegene.

2. Gjær:

Skal du kaldheve deigen anbefaler jeg å bruke tørrgjær. Dette er fordi tørrgjær utvikler seg over lenger tid enn fersk gjær, som gjør at det derfor egner seg godt til langtidsheving.

3. Temperatur:

Skal du bake ut deigen med en gang kan du velge om du vil bruke fersk- eller tørrgjær. Varm melken opp til 25-35 grader. Jo høyere temperatur du varmer melken til, desto raskere vil deigen heve. Smaken utvikler seg bedre over tid, jeg anbefaler 25-28 grader. Tørrgjær tåler generelt en litt høyere temperatur enn fersk gjær, men aldri overstig en temperatur på 30-35 grader. Elter du deigen i kjøkkenmaskin vil energien som oppstår under eltingen gjøre at temperaturen øker med et par grader.

4. Smør:

Bruk alltid romtemperert smør, ikke smeltet. Bruker du smeltet smør vil dette tilføre mer væske i deigen, som vil føre til en bløtere deig.

5. Glutentesten:

Ta glutentesten for å kvalitets sikre at deigen er eltet lenge nok. Glutentesten utføres ved at du river av en liten del deig og drar den forsiktig ut med fingrene. Er deigen eltet lenge nok vil den være smidig og elastisk, og du vil kunne dra den langt nok uten at den ryker – til du får et «vindu». Er deigen derimot ikke eltet lenge nok vil den ryke så fort du prøver å dra i den. Pass derimot på å ikke overelte deigen. Da vil den være veldig elastisk, og den blir vanskelig å jobbe med senere.

6. Heving:

La alltid deigen stå til heving på et lunt sted. Dette vil si ikke for høy temperatur, ikke for lav og ikke i nærheten av for eksempel trekk fra et vindu.

Dekk bollene til med plastfolie og et kjøkken håndkle under heving. Dette vil stenge fuktigheten inne og du vil unngå at overflaten på deigen tørker ut.

7. Pensling:

Jeg pensler alltid boller etter at de kommer ut av ovnen. Dette gjør at de får en mer gyllen farge og blir mer glansfulle. Vanlige boller pensler jeg med eggeblanding, kanelboller med sukkerlake.

MATHEA ADVARER: TYPISKE BAKEFEIL

Når det kommer til god gjærdeig så er det enkelte ting man kan rette opp i, for å oppnå et betraktelig bedre resultat. >>>

Mathea Bjørndalens kardemommeboller

Deilige og luftige kardemommeboller med myk, saftig kjerne og gyllen overflate.

Dette trenger du

Til 12 porsjoner - Tid: 4 timer

700 g hvetemel

1 pakke tørrgjær

115 g sukker

1.5 ts kardemomme

2 stk egg

3/3.5 dl helmelk, 25-35 grader

100 g meierismør, romtemperert

Fyll:

200 g meierismør, romtemperert

40 g brunt sukker

80 g sukker

3 ts kardemomme

1 ts vaniljeekstrakt

2 ss maisstivelse

Sukkerlake:

1 dl vann

1 dl sukker

Slik gjør du

① Bland sammen alle de tørre ingrediensene i kjøkkenmaskinen. Tilsett melken og eggene. Pass på at melken er varmet opp til 25-35 grader, og at eggene er romtempererte. Elt til en klissete deig og alle ingrediensene er godt blandet inn.

② Tilsett deretter smøret (romtemperert) i terninger, og elt videre i minst 10-15 min. Deigen er ferdig eltet når den er smidig og elastisk. Ta glutentesten for å se om deigen er ferdig eltet. Det gjøres ved å rive av en liten bit med deig og strekk den ut med hendene. Er deigen smidig og elastisk, kan den strekkes langt og man får et «vindu», og da er deigen ferdig eltet. Ryker deigen så fort du prøver å dra i den må du elte mer.

③ Sett deigen til heving og la den heve til dobbel størrelse (ca. 1 time).

④ Mens deigen hever lager du fyllet. Bland sammen alle ingrediensene til en masse.

⑤ Når deigen er ferdig hevet vender du den ut på bordet og kjevler ut til en stor firkant. Smør på fyllet rull bollene på ønsket måte.

⑥ Plasseres på et stekebrett og etterheves til dobbel størrelse (ca. 1 time).

⑦ Stekes på over- og undervarme, 225 grader, i 6-8 min. Mens bollene steker lager du sukkerlaken, ved å koke opp vann og sukker. Pensle bollene med en gang de kommer ut av ovnen.

⑧ Strø over en blanding av sukker og kardemomme til pynt om ønskelig.



NYDELIG:

Mathea Bjørndalens kanelboller.



1. Elting:

Den største feilen er at man ikke elter deigen lenge nok. Deigen skal eltes til den ikke lenger er klissete og til den slipper kantene fra bollen. Dette gjør man for at man riktig skal utvikle glutennettverket i deigen, og er avgjørende for at man skal kunne oppnå luftig bakst. Glutennettverket er det som gjør at gassen gjæren produserer, holdes inne i deigen.

Ta glutentesten for å være sikker på at deigen eltet lenge nok. Har man eltet deigen riktig vil den være smidig og elastisk. Den skal ikke være klissete og du skal kunne legge den på alle overflater uten at den setter seg fast. Ved riktig elting skal du derfor ikke måtte trenge å ha ekstra mel på bordet. Strør du over ekstra mel for at deigen ikke skal feste seg til overflaten, vil dette kunne føre til tørrere gjærdeig.

2. Temperatur:

For å ikke drepe gjæren er det viktig å ikke varme melken til for høy temperatur. Bruk heller en lavere temperatur og la deigen heve over lengre tid. For å lykkes med gjærdeig er det viktig å ta seg god tid.

3. Gjær:

Ikke bruk for mye gjær. Dobler du oppskriften trenger du ikke å doble mengden gjær. Huskeregel er 1 pose tørrgjær (12g) pr kg hvetemel.

4. Fyll:

Opplever du at fyllet renner ut av bollene under steking? Bruk maisstivelse i fyllet og miks alltid for hånd. Man ønsker ikke å vispe inn luft i fyllet, som vil skje ved bruk av en elektrisk visp.

5. Slå løs!

Etter forheving er det viktig å slå luften ut av deigen. Dette er for å forberede deigen til neste fase. Ved å slå luften ut av deigen reduserer man gassboblene som har bygd seg opp under heving og gir deigen en mer homogen struktur, som gjør den enklere å forme til boller.

6. Vær nøye!

Ved baking er det avgjørende at man er nøye. Mål derfor alltid opp ingrediensene og bruk nøyaktige mål – ingen øyemål.

7. Pass på steking:

Under steking er det viktig med høy temperatur. Vær derfor rask når du setter bollene inn i ovnen og ikke slipp ut for mye luft. Synker temperaturen i ovnen vil dette kunne føre til at bollene synker sammen.



Kanelbolle med pistasjkrem

Disse luksuriøse kanelbollene kombinerer klassisk kanelyll med en silkemyk pistasjkrem som gir en helt ny smaksopplevelse.

Dette trenger du

Til 12 porsjoner – Tid: 4 timer
700 g hvetemel
1 pakke tørrgjær
115 g sukker
1.5 ts kardemomme
1 ts salt
2 stk egg
3/3.5 dl helmelk, 25-35 grader
100 g meierismør, romtemperert

Fyll:

200 g meierismør, romtemperert
40 g brunt sukker
80 g sukker
3-4 ss kanel
2 ss maisstivelse

Pistasjkrem:

180 g pistasjnøtter, usaltet
300 g hvit sjokolade, smeltet

Slik gjør du

① Bland sammen alle de tørre ingrediensene i kjøkkenmaskinen. Tilsett melken og eggene. Pass på at melken er varmet opp til 25-35 grader, og at eggene er romtempererte. Elt til en klissete deig og alle ingrediensene er godt blandet inn.

② Tilsett deretter smøret(romtemperert) i terninger, og elt videre i minst 10-15 min. Deigen er ferdig eltet når den er smidig og elastisk.

③ Ta glutentesten for å se om deigen er ferdig eltet. Det gjøres ved å rive av en liten bit med deig og strekk den ut med hendene. Er deigen smidig og elastisk, kan den strekkes langt og man får et «vindu», og da er deigen ferdig eltet. Ryker deigen så fort du prøver å dra i den må du elte mer.

④ Sett deigen til heving og la den heve til dobbel størrelse (ca. 1 time). Mens deigen hever lager du fyllet. Bland sammen alle ingrediensene til en masse.

⑤ Når deigen er ferdig hevet vender du den ut på bordet og kjevler ut til en stor firkant. Smør på fyllet rull bollene på ønsket måte. Plasseres på et stekebrett og etterheves til dobbel størrelse (ca. 1 time).

⑥ Mens bollene hever lager du pistasjkremen. Den lages ved å kjøre pistasjnøttene i en food prosessor til en bløt og jevn masse. Smelt deretter sjokoladen over et vannbad og bland det inn med pistasjen. La kremen avkjøle seg før du heller den over på en sprøytepose.

⑦ Stek bollene på over- og undervarme, 225 grader, i 6-8 min. Mens bollene steker lager du sukkerlaken, ved å koke opp vann og sukker. Pensle bollene med sukkerlake med en gang de kommer ut av ovnen.

⑧ Stikk tuppen på sprøyteposen ned i bollen og fyll hver bolle med pistasjkrem. Topp gjerne også med ekstra krem på toppen av bollen, og pynt til slutt med grovhakkede pistasjnøtter – for det lille ekstra.

Oppskrifter og foto: MATHEA BJØRNDALEN



Matheas kanelboller

Ekstra luftige og saftige kanelboller, med riktig eltetid og romtemperert smør som eltes inn til slutt. Deigen lages med melk, egg og kardemomme som gir en rik og aromatisk smak, og heves til dobbel størrelse før utbaking. Fyllet består av en generøs blanding av smør, brunt og hvitt sukker, kanel og litt maisstivelse som gjør det ekstra fyldig og smakfullt.

Dette trenger du

- Til 12 porsjoner – Tid: 4 timer
- 700 g hvetemel
- 1 pakke tørrgjær
- 115 g sukker
- 1.5 ts kardemomme
- 1 ts salt
- 2 stk egg
- 3/3.5 dl helmelk, 25-35 grader
- 100 g meierismør, romtemperert
- Fyll
- 200 g meierismør, romtemperert
- 40 g brunt sukker
- 80 g sukker
- 3-4 ss kanel
- 2 ss maisstivelse

Slik gjør du

- ① Bland sammen alle de tørre ingrediensene i kjøkkenmaskinen. Tilsett melken og eggene. Pass på at melken er varmet opp til 25-35 grader, og at eggene er romtempererte. Elt til en klissete deig og alle ingrediensene er godt blandet inn.
- ② Tilsett deretter smøret (romtemperert) i terninger, og elt videre i minst 10-15 min. Deigen er ferdig eltet når den er smidig og elastisk. Ta glutentesten for å se om deigen er ferdig eltet. Det gjøres ved å rive av en liten bit med deig og strekk den ut med hendene. Er deigen smidig og elastisk, kan den strekkes langt og man får et «vindu», og da er deigen ferdig eltet. Ryker deigen så fort du prøver å dra i den må du elte mer.
- ③ Sett deigen til heving og la den heve til dobbel størrelse (ca. 1 time).
- ④ Mens deigen hever lager du fyllet. Bland sammen alle ingrediensene til en masse.
- ⑤ Når deigen er ferdig hevet vender du den ut på bordet og kjevler ut til en stor firkant.
- ⑥ Smør på fyllet og rull bollene på ønsket måte. Plasseres på et stekebrett og etterheves til dobbel størrelse (ca. 1 time).
- ⑦ Stekes på over- og undervarme, 225 grader, i 6-8 min.
- ⑧ Mens bollene steker lager du sukkerlaken, ved å koke opp vann og sukker. Pensle bollene med en gang de kommer ut av ovnen.

NYE MAGASIN



VG BUTIKK

butikk.vg.no

Bøker og magasiner rett hjem til deg

ER I SALG NÅ



**DU FINNER MAGASINENE I BUTIKKER OG KIOSKER OVER HELE LANDET, ELLER
FÅ DET LEVERT HJEM VED Å HANDLE I VGS NETTBUTIKK: [BUTIKK.VG.NO](https://butikk.vg.no).
SCANN QR-KODEN MED TELEFONEN DIN FOR Å GÅ RETT TIL NETTBUTIKKEN.**



Chill sommer

Oppskrifter og foto SILJE SANDBERG

Nå er det vel innafor å si at sommeren har kommet? Med pent vær og behagelige temperaturer over store deler av landet, trenger vi å kunne kjøle oss ned med noe kaldt og leskende.







Rask jordbærsorbet med mynte

Dette trenger du

Til 2-3 personer – Tid: 5 minutter
300 g frosne jordbær
1 egg
1-2 ss melis
1 liten neve mynteblader
0,5 dl vann

Slik gjør du

① Finn frem en blender eller en foodprosessor. Kjør frossen jordbær, vann og melis sammen til det blir klumpfritt.

② Ha i egg, og kjør til sorbeten får en kremet konsistens. Sorbeten er klar til å nytes med en gang.

Tips: Har du friske bær kan du dele dem opp, legge det på et brett og sette det i fryseren i 45 minutter/1 time først.

Oreo-milkshake

Dette trenger du

Til 2 personer – Tid: 10 min
6 kuler vaniljeis
3 dl helmelk
8 oreokjeks
Krem
Sjokoladesaus

Slik gjør du

① Ha vaniljeis, helmelk og oreokjeks i en blender. Kjør til du har en fyldig og jevn milkshake.

② Hell milkshaken over i to glass, topp med krem, sjokoladesaus og knust oreo og server umiddelbart.

Hvit sangria

Dette trenger du

Til 6 personer – Tid: 4 timer, ink. nedkjøling
1 dl vann
1 dl sukker
1 nektarin
1 appelsin
1 sitron
8-10 jordbær
Bringebær
1 liten bunt frisk mynte
2 dl brandy
1 flaske tørr hvitvin
3 dl ingefærøl, evt sprite eller fanta

Slik gjør du

① Kok opp vann og sukker. La det småkoke til sukkeret er oppløst og avkjøl sukkerlaken.

② Del jordbær i to, nektarin i båter, sitron og appelsin i skiver. Plukk blader av mynten. Bland frukt, bær, hvitvin, brandy og sukkerlake i en mugge.

③ Sett kaldt i minst 3-4 timer, eller over natten. Jo lenger det får stå, jo mer smak vil det bli.

④ Ha i knust is og ingefærøl rett før servering. Server med én gang.

Tips: Det finnes utallige oppskrifter på sangria. Varier med ulike typer frukt, bær og brennevin for å finne din favoritt. Om du ønsker å lage rosé sangria, kan du enkelt bytte ut hvitvin med rosé.

Mangoslush

Dette trenger du

Til 4 personer – Tid: 5 minutter
300 g frossen mango
4 dl eplejuice
8-10 isbiter
Saften av 1/2 lime
Tajin krydder (kan sløyfes)

Slik gjør du

① Finn frem en blender. Ha alle ingrediensene i beholderen, og kjør sammen til du får en jevn slush.

② Smak til med lime.

③ Hell over i glass, topp med litt chiliflak eller tajin og nyt!

Tips: Varier gjerne med frossen frukt og bær. Hvis du ønsker å lage denne litt mer «drink-aktig» kan du skjære en lime i to og smøre lime på glassranden. Drysse litt tajin på en tallerken og dyppe glasset ned chilimiksen før du har i slushen i glasset.



Sitroniste med mynte

Dette trenger du

Til 4-6 personer – Tid: 1 time
1,5 liter vann
7-8 poser svart te
1 sitron, i skiver
6 ss sukker, smak til
0,5 potte frisk mynte
Sitronskiver
Frisk mynte

Slik gjør du

① Kok opp vannet og ta kjelen av platen.

② Ha sukker og halvparten av mynten i vannet. Rør til sukkeret er løst opp.

③ Tilsett teposene og la teen trekke i ca. 10 minutter. Fjern te-posene.

④ Tilsett sitronskivene. Smak til om isteen er søt nok og tilsett mer sukker om nødvendig.

⑤ Sett isteen i kjøleskapet til den er kald, og server iskald iste med isbiter, noen sitronskiver og resten av mynten.

Slik griller du
perfekt
biff

A man with a beard and tattoos, wearing a dark shirt and a grey apron, stands with his arms crossed behind a black kamado-style grill. A woman with blonde hair, wearing a dark floral top and a light blue denim apron, is leaning over the grill, holding a small white container. They are in a lush garden with green foliage and trees in the background. The grill is on a metal stand with wheels. The text "GRILLMESTER: Kokk Jan Ivar Nykvist griller alt som kan grilles." is overlaid on the image.

GRILLMESTER: Kokk Jan Ivar
Nykvist griller alt som kan grilles.

Fire ganger norgesmester i grilling, Jan Ivar Nykvist, deler hemmelighetene til perfekt biff på grillen.

Kokk og matformidler Jan Ivar Nykvist har skrevet to bøker om grilling og har fire ganger fått smykke seg med tittelen Norges beste griller.

Her deler han sine råd for å grille god biff med to metoder: En effektiv klassisk, og en såkalt *reverse* – for dem som ønsker full kontroll.

FØR DU FYRER I GANG GRILLEN, velger du et godt stykke kjøtt – jo bedre kjøttstykke du velger, jo bedre vil resultatet bli, presiserer grillmesteren Nykvist:

- Entrecôte, ytrefilet eller indrefilet er alle utmerkede valg, avhengig av hva du ønsker. Entrecôte har mye fettmarmorering og mye smak, mens indrefilet er ekstra mør.

- Uansett bør biffen være minst 2,5–3 cm tykk for å få et godt resultat på grillen.

Og så, før du slenger biffen på grillen, la den *helst* temperere på kjøkkenbenken i minst 30 minutter (enkelte mener dette ikke er nødvendig, du *kan* ifølge Nykvist droppe det om tiden ikke streker til).

- Tørk av overflødig fuktighet med kjøkkenpapir – det gjør stekeskorpen bedre, tipser Nykvist.

Dette er Nykvists fire steg til klassisk biff på grillen:

1. Forvarm grillen

Sett gassgrillen på høy varme, eller bruk godt oppfyrt kull med direkte varme. Grillristen skal være varm nok til at biffen freser straks den treffer overflaten.

2. Krydre enkelt

Gni biffen inn med litt nøytral olje og dryss over flaksalt og nykvernet pepper. Du kan også legge til urter eller hvitløk senere, men ikke bruk marinade rett på grillen – den kan brenne seg og gi bitter smak. Hvis du vil marinere kjøttet, så unngå butikkkjøpte marinader fulle av sukker. Lag din egen!

3. Grill direkte, men med kontroll

Legg biffen rett over varmen. Grill i 1,5–2 minutter på hver side for en *medium rare* biff. Snu gjerne flere ganger for jevn stekeskorpe og mindre temperaturforskjell i kjøttet.

Om du har et tykkere kjøttstykke kan du brune det på direkte varme, og la det grille ferdig på indirekte varme.

Bruk gjerne steketermometer:

Rå: 50–54 °C

Medium: 54–56 °C

Well done: over 65 °C

4. La biffen hvile

Etter grilling bør biffen hvile i 5–10 minutter på en rist. Dette gjør at kjøttsaften trekker seg tilbake og gir et saftig resultat.

ØNSKER DU Å AVANSERE? >>>



VIKTIG: Første bud for smakfull biff på grillen, er å velge et godt stykke kjøtt.





UTSTYR: Uansett fremgangsmåte, ha utstyret i orden og kjenn din grill, tipser Nykvist.

Med teknikken *reverse searing* varmes kjøttet sakte opp til nesten ferdig temperatur, og avsluttes med en kort, intens grilling for bra stekeskorpe.

– Metoden gir jevnere varmefordeling og bedre kontroll, ifølge Nykvist.

Her er metoden på hans vis, i fire steg:

1. Forbered grillen for indirekte varme
På gassgrill: Tenn én eller to brennere og la de andre være avskrudd. På kullgrill: Skyv kullet til den ene siden. Du skal ha én varm og én svalere sone.

2. Varm biffen sakte opp
Plasser biffen på den indirekte, kjøligere siden av grillen. Ha på lokket. Stek til kjernetemperaturen når ca. 47–50 °C for *medium rare*. Dette tar 20–40 minutter avhengig av tykkelse.

3. Gi den stekeskorpe til slutt
Når biffen nærmer seg ønsket temperatur, flytt den over til den varme sonen. Grill

30–60 sekunder på hver side for stekeskorpe. Ikke grill for lenge – nå er det kun skorpen som skal få smak.

4. Hvil som vanlig
Også her må biffen hvile i 5–10 minutter på rist før servering. Da blir den saftigere. Server og nyt

DU HAR GRILLET, LATT BIFFEN HVILE, bordet er dekt – klart for servering!

– Da kan du enten servere den hel, eller skjære den i skiver og servere den på fat. Som tilbehør står du fritt til å servere det du liker best, sier Nykvist.

Han tipser:
– Bakt potet og en grønn salat, eller poteter bakt i folie på grillen og bearnaise smør. Dette lager du enkelt ved å koke litt hvitvinseddik med finhakket sjalottløk og estragon til løken er myk. Pisk romtemperert smør i en kjøkkenmaskin til det er luftig og smak til med eddikblandingen. Vend inn ekstra finhakket estragon. Smak til med salt og pepper.

BON APPÉTIT! Server biff med for eksempel poteter, urtesmør og salat.

Nykvists 5 generelle grilltips

Bruk steketermometer: Det er det mest presise verktøyet du har. Noen mener steketermometer er juks. Jeg mener det er snarveien til suksess. Bruk et digitalt steketermometer for nøyaktig resultat.

Olje: Pensle kjøttet med nøytral olje – ikke hell olje på grillen.

Dropp sukkerholdige marinader på høy varme: De brenner seg lett og ødelegger smaken. Lag heller din egen, så har du full kontroll på innholdet.

Tenk på krydderet: Salt og pepper holder ofte i massevis. Ønsker du mer smak, kan du tilføre smør, hvitløk og urter i etterkant.

Bli kjent med grillen din: Enten du velger klassisk grilling eller reverse searing, er det viktigste at du kjenner grillen din og følger med på temperaturen. Klassisk grilling er rask og direkte, mens reverse searing gir deg større presisjon og et jevnere resultat.

Marinade til biff

Hvis du skal bruke marinade, så anbefaler Jan Ivar Nykvist at du lager din egen. Det er ofte enklere enn du tror. Du trenger bare å lære deg ordet KOS.

K for krydder. Her kan du bruke urter, paprikapulver, hvitløk, chili eller andre smaker du liker.

O for olje. Bruke en smaksnøytral son norsk kaldpresset rapsolje.

S for syre. Her kan du bruke sitronsaft, eple cidereddik, riseddik eller vin.

Kjør alt sammen med en stavmikser og smak deg frem til en marinade du selv liker.



VIN TIL KJØTT



& GRILL

Anmeldt av SARA DØSCHER

Grille? Her er rødvinen som passer best til kjøttet.

DOM. WARDY SYRAH

Pris: 299,90

Varenummer: 15933601

Bestillingsutvalget

Land/region: Libanon

Drue: Syrah

Sukkerinnhold: mindre enn 3 g/l

Alkohol: 13,5 %

Poeng: 88



Bekaa Valley er Libanons mest kjente vindistrikt og her finner vi produsenter som mange av dere kjenner fra før. Ksara, Kefraya, Musar og Tourelles har vært i polets sortiment i en årrekke og den røde tråden hos disse er blends, altså en blanding av flere ulike rødvinsduer, inspirert av Bordeaux. Spannende, inspirerende og forfriskende er det at Wardy, også fra Bekaa Valley, konsentrerer seg om å lage vin basert på kun én druesort av gangen. I Libanon dyrkes rundt 40 ulike sorter – denne er på 100 % syrah. Gled deg til en mørk, solmoden pepperaktig rødvin som smaker saftig av sødmefulle sorte bær. Nydelig balansert med en lekker krydret tone i ettersmaken. Erketypisk syrah. Flott struktur her, en super matvin som passer til rødt kjøtt, grill, gryter og vilt.



CONDADO DE HAZA CRIANZA

Pris: 209,90

Varenummer: 5841101

Basisutvalget

Land/region: Spania, Ribera del Duero

Drue: Tempranillo

Sukkerinnhold: mindre enn 3 g/l

Alkohol: 14 %

Poeng: 88



Denne spanske vinskatten er i basisutvalget og byr på mye mer enn det du egentlig kan forvente deg til denne prisen. Condado de Haza Crianza er i toppform. Jeg ble så glad da jeg kjente at denne nye årgangen hadde litt mindre fatpreg enn forrige. Nå er balansen bedre og den modne, mørke fukrigheten kommer velfortjent til sin rett. Konsentrert, kjøttfull og fyldig med dyp smak av moreller, jordbær, plommer, litt kaffe og krydder. En flott kjøttvin som vil elske en grillet entrecôte ved sin side. Klassisk vinvalg til lammestek. Sødmefull, strukturert og rik rødvin som smaker nydelig akkurat nå, men som fint vil klare opp til 10 år til i kjelleren. Solid spanjol i basis. Flott gavevin!

GURA SAPERAVI QVEVRI

Pris: 609,90 (3 liter)
Varenummer: 13723106
Bestillingsutvalget
Land/region: Georgia, Kakheti
Drue: Saperavi
Sukkerinnhold: mindre enn 3 g/l
Alkohol: 13 %
Poeng: 88

 Denne rødvinen begeistrer meg like mye nå som første gang jeg smakte den. Frisk og konsentrert med solmoden, saftig fruktighet. Saperavi-druen gir mørke, tette, kjøttfulle viner. Spennende duft av bjørnebær, krekling, eukalyptus, lakris, skog og furunål. Fyldig og kraftig, men med myk munnfølelse. Smaken av modne skogsbær sitter lenge. God å drikke alene, men også bra match til rustikke kjøttretter. Kun 150 kroner flasken.

WEINERT MALBEC

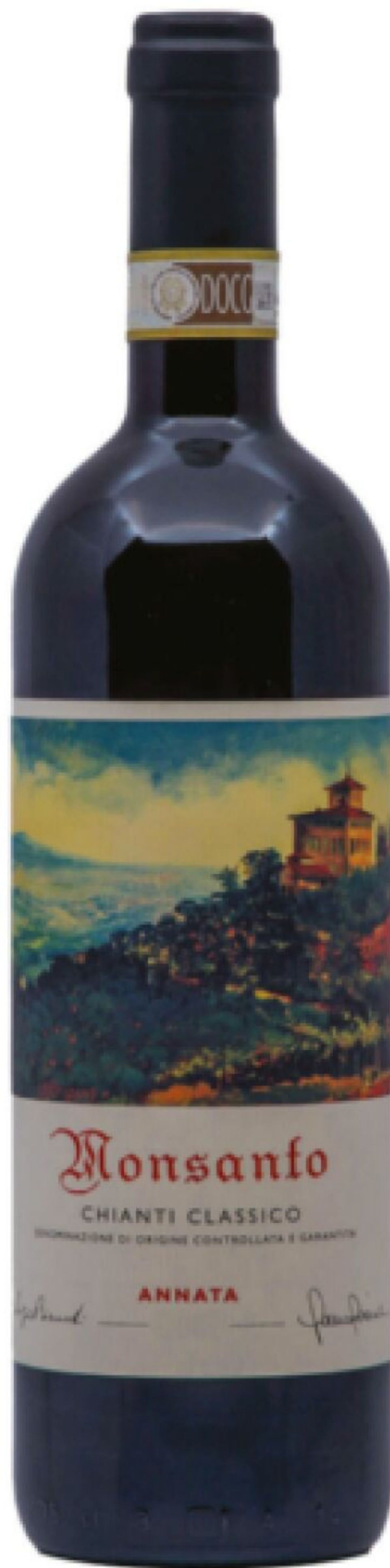
Pris: 444,90 (Magnum 1,5 liter)
Varenummer: 9494305
Basisutvalget
Land/region: Argentina, Mendoza
Drue: Malbec
Sukkerinnhold: mindre enn 3 g/l
Alkohol: 13,9 %
Poeng: 89

 Tenk at denne magnum-malbecen fortsatt er i basisutvalget. Heldigvis sier jeg, for dette må vel være polets beste magnum-kjøp? En utviklet og flott rødvin som lukter innbydende av tørket frukt og søte krydder fra fatlagring. Smaker av modne plommer, fiken og bjørnebær. Behagelig og balansert med en lett sødmefull ettersmak som minner om tørkede dadler. Glimrende til rødt kjøtt, men såpass moden og utviklet at den fint leverer som drikkevin også (altså alene uten mat). Denne er i sitt ess akkurat nå, men klarer fint noen år til i kjelleren. Et svært godt kjøp.

GABRIËLSKLOOF WHOLE BUNCH SYRAH

Pris: 299,90
Varenummer: 15435401
Bestillingsutvalget
Land/region: Sør-Afrika, Cape South Coast
Drue: Syrah
Sukkerinnhold: mindre enn 3 g/l
Alkohol: 13,5 %
Poeng: 88

 Her er hva jeg skrev i mitt smaksnotat da jeg testet denne vinen første gang: «Denne likte jeg! Den ultimate grillvin. Juicy og elegant. Må kjøpe.» Jeg velger å la det stå akkurat slik, for sann er det: dette er skikkelig godt og value så det holder. Fyldig og saftig smak av blåbær, moreller og bjørnebær. Moden og myk. Spennende ettersmak som minner om salt lakris, urter og pepper. Mye mer livlig og lett på foten enn mange av de andre tunge syrahene der ute. Frisk rødvin med svært bra balanse. Nyt til okse, lam eller vil (helst grillet). Skål for Sør-Afrika!



MONSANTO CHIANTI CLASSICO

Pris: 349,90
Varenummer: 5518101
Bestillingsutvalget
Land/region: Italia, Toscana
Druer: Sangiovese, canaiolo og colorino
Sukkerinnhold: mindre enn 3 g/l
Alkohol: 14 %
Poeng: 90

 Trender kommer og går. I det ene øyeblikket skal alle drikke pét-nat, i neste sekund er England på alles lepper. Men så finnes det noen viner som er tidløse og som aldri går av moten. Klassikere. Chianti Classico er klassisk. Italiensk sangiovese fra hjertet av Toscana. Disse matvennlige rødvinene er lette å glemme midt oppi alle trender og nyheter. Av og til er det rett og slett en god, gammel klassiker vi trenger. En tradisjonell, trygg og til fingerspissene vellaget vin som bare tiker av alle boksene. Monsanto sin Chianti Classico er nå i sitt ess. Månen til sjarmerende italiener. Så drikkevennlig og aldeles perfekt akkurat nå. Det er bare å kutte opp litt parmesan og få noe kjøtt på grillen, gjerne i selskap med tomater og hvitløk. Og så åpner du denne, tar deg et kokkeglass mens du venter. Klassisk match. Jeg lover deg en ting: Du blir iallefall ikke sur av å smatte på denne vinen utover kvelden. En nytelse av en sangiovese som heldigvis ikke har for mye fatpreg. Her får frukten skinne!

CH. KSARA CARIGNAN OLD VINE

Pris: 219,00
Varenummer: 15190601
Bestillingsutvalget
Land/region: Libanon
Drue: Carignan
Sukkerinnhold: mindre enn 3 g/l
Alkohol: 13 %
Poeng: 88

 Jeg kommer ofte tilbake til denne vinen. Elsker at carignan-druen får stå på egne ben og skinne. Fra gamle vinstokker (old vine) lages altså denne fyldige libaneseren. Fruktig og spenstig rødvin fra Libanons eldste vingård. Jeg slutter ikke å fascineres av hvordan de greier å lage vin med så flott friskhet i et såpass varmt område. Denne minner om skogsbær, lakris og fiol. Fyldig, konsentrert og lett sødmefull smak av blåbær, enebær og krekling. Strukturerert, men likevel myk i munnen. Godt vinvalg til kylling, svin og lam, men myk nok til å nyte alene uten mat. Raus rødvin som jeg kjøper igjen og igjen.





JULIEN PILON SYRAH

Pris: 289,90

Varenummer: 10824201

Basisutvalget

Land/region: Frankrike, Rhône

Drue: Syrah

Sukkerinnhold: mindre enn 3 g/l

Alkohol: 13 %

Poeng: 89

 Dette må være så nært man kommer den perfekte syrah. Jeg falt for den kjølige og «nakne» stilen, denne er så ren og uttrykksfull. Svært elegant og slank til syrah å være. Mikroprodusenten Julien Pilot's druer nyter sval og smooth kveldssol, hvilket gir flott friskhet og kjølig fruktighet. Denne smaker nydelig av norske skogsbær som blåbær, bjørnebær, krekling. Saftigste syrah jeg har vært borti på en stund og med en fantastisk myk munnfølelse. Et nydelig streif av urter blander seg med frukten og ettersmaken er lang, mineralsk og leskende. Usedvanlig flott energi i denne vinen. Et lite funn av en rødvin, dette. Balansert, presis, kompleks. Nyt til lam, vilt, pastaretter med kjøtt, eller risotto med sopp og parmesan. Tåler fint 3-5 års videre lagring

CH. KEFRAYA

Pris: 279,90

Varenummer: 8136401

Basisutvalget

Land/region: Libanon

Druer: Cabernet sauvignon, syrah, mourvèdre, carignan og cinsault

Sukkerinnhold: mindre enn 3 g/l

Alkohol: 13,5 %

Poeng: 89

 Dette er storebroren til den rimeligere vinen «Les Bretèches» som flere av dere kjenner fra før. Denne vinen byr på en god del mer av det hele: Kraft og fylde, nyanser og nerve, konsentrasjon og ikke minst lagringspotensiale. Økologiske druer håndplukkes fra vinmarker på rundt tusen meter over havet, høyt oppe i fjellene. En fyldig og kraftig vin som samtidig er moden, myk og forførende. Bløt i munnen, men uten å være for snill. Kompleks smak av plommer og fiken, solbær og bjørnebær. Elegant fatpreg og behagelig balanse. En flott rødvin som fortjener sin plass i basisutvalget. Nyt til rødt kjøtt, gjerne grillet. Tåler fint 10 år i kjelleren. Et svært godt kjøp.



MATTHIEU BARRET PETIT OURS

Pris: 244,90

Varenummer: 132701

Basisutvalget

Land/region: Frankrike, Rhône

Drue: Syrah

Sukkerinnhold: mindre enn 3 g/l

Alkohol: 13,5%

Poeng: 88

 Rekker du ikke å bestille? Da har du flaks, for nå er denne i basis. Jeg vendt tilbake til Petit Ours hvert eneste år siden jeg smakte den første gang i 2013. Sånn skal en syrah være: syrlig og spenstig, kjøttfull og ernerigisk. Smaker intenst av bjørnebær, bringebær og mørk sjokolade. Ikke noe fat her, kun ren og pur fruktighet. Matthieu Barret dyrker biodynamisk og jeg har til gode å finne noen som lager bedre value-viner i Rhône enn ham. Ingen filtrering og minimalt med svovel. Ideell husvin til svært god pris. Prima til vilt og rødt kjøtt med mye sort pepper. En stjerne-syrah som gjestene garantert vil like.

CH. KEFRAYA BRETÈCHES

Pris: 169,90

Varenummer: 8136501

Basisutvalget

Land/region: Libanon

Druer: Cabernet Sauvignon, tempranillo, marselan, syrah og cinsault

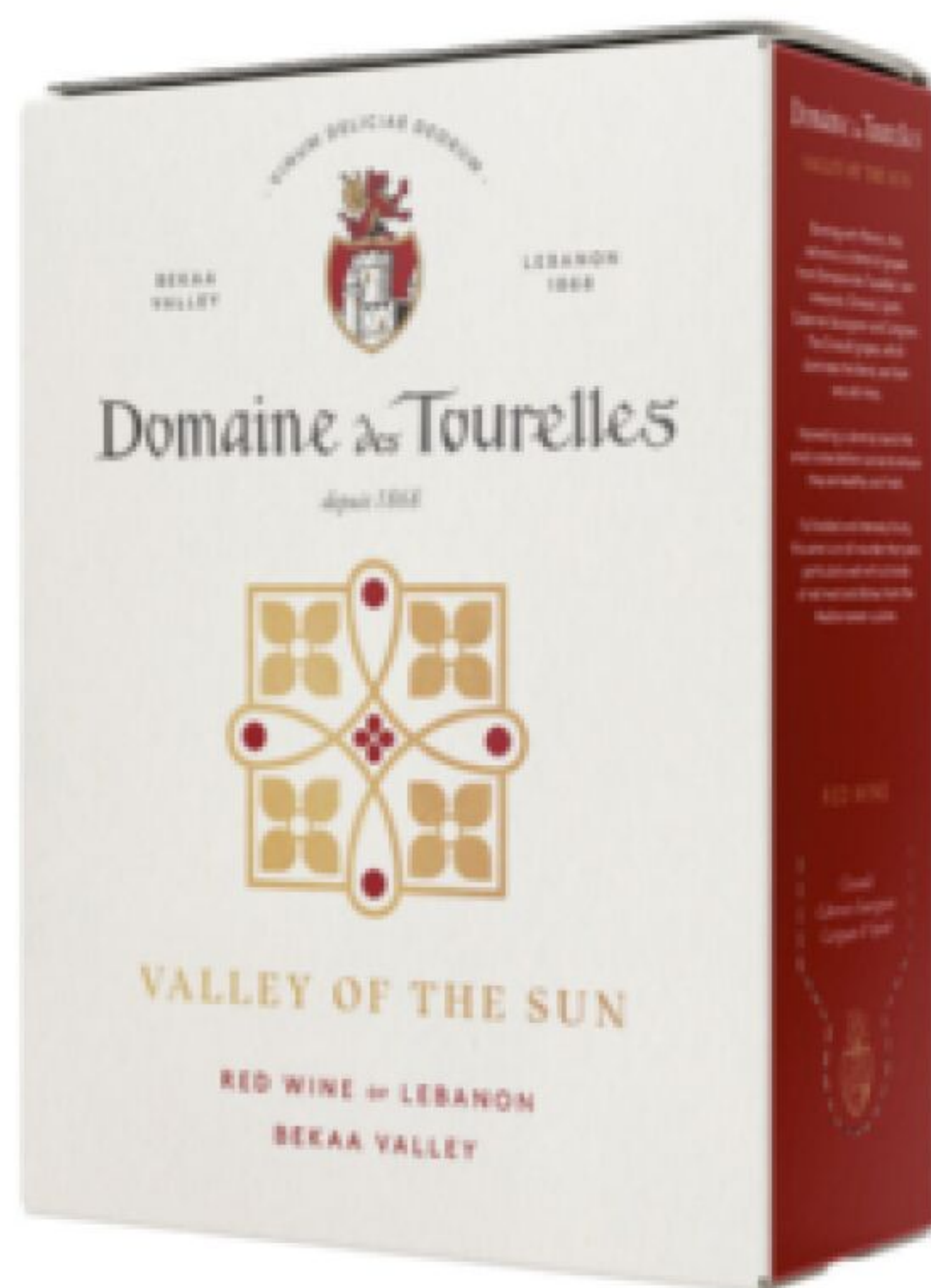
Sukkerinnhold: mindre enn 3 g/l

Alkohol: 13,5 %

Poeng: 87



Nok en vellykket rød libaneser. Eksotisk og deilig duft av svarte moreller og krydder som kanel og stjerneanis. Erke-typisk Libanon. Her kjenner du at druene har fått nyte sol og varme: dette smaker solmodent av søte, mørke og modne skogbær. Rund og raus med god konsentrasjon. En sjarmerende vin som er svært lett å like. God alene uten mat, men også fint følge til gryter og krydret rødt kjøtt, gjerne grillet. Mye vin for pengene.



DOM. DES TOURELLES BEKAA VALLEY RED

Pris: 519,90 (3 liter)

Varenummer: 12367906

Bestillingsutvalget

Land/region: Libanon

Druer: Carignan, cinsault, syrah og cabernet sauvignon

Sukkerinnhold: mindre enn 3 g/l

Alkohol: 13,5 %

Poeng: 86



Denne kartongen har jeg lenge vært fan av. Nå er den her i ny tapping og jeg vil gjerne trekke den frem igjen. Domaine des Tourelles har laget vin siden 1868. Dagens vinmaker har reist jorden rundt og lært hos de beste, inkludert berømte Château Margeaux i Bordeaux. Dette er en fransk blend med druer fra gamle vinstokker. Flott konsentrasjon. Saftig og lett krydret smak av nyrørte solbær, kirsebær og bjørnebær. Litt tørket fiken og krydder i ettersmaken. Fyldig vin med behagelig snerp. Perfekt vinvalg til lam. Strålende rødvinsskjøp. Tips: Hell gjerne over på karaffel før servering.



PROGETTO NON DOS BAROLO LA MORRA

Pris: 399,90

Varenummer: 19143101

Bestillingsutvalget

Land/region: Italia, Piemonte

Druer: Nebbiolo

Sukkerinnhold: mindre enn g/l

Alkohol: 14 %

Poeng: 93



Det er søren meg ikke hver dag jeg kommer over bra Barolo til kr. 399,-. Og ordet «bra» er en underdrivelse. Dette er mye mer enn bra. Dette er brutalt bra, dette er klassisk. Vinen lages av en nordmann (!) som leier vinmark i sagnomsuste Barolo. Hvordan skal jeg beskrive smaken av denne italienske nebbioloen? Den er nemlig så deilig drikkeklar, i motsetning til de fleste skarpe og sinte Baroloer på markedet, som trenger tiiiiiid før de kan drikkes. Visst vil også denne tåle tiår i kjelleren, men den kan nytes nå. Vil du unne deg en dyp og detaljert, rund og romantisk rødvin, skal du gå for denne. Så sammensatt og sofistikert. Dufter av jordbær og lakris, roser, krydder og fersk fiken. Smak av røde plommer og modne moreller, krydder, tjære og salt lakris. Vel fortjent har denne vinen, fra selveste La Morra, høstet jubelord i Italia. Jeg falt også pladask. På en usedvanlig måte er Progetto Non Dos Barolo La Morra både lettdrikkelig og uhyre rik og kompleks på en og samme gang. Må prøves.

COL D'ORCIA BRUNELLO DI MONTALCINO

Pris: 419,90

Varenummer: 4454001

Basisutvalget

Land/region: Italia, Toscana

Druer: Brunello (sangiovese)

Sukkerinnhold: mindre enn 3 g/l

Alkohol: 14,5 %

Poeng: 91



Sukk! Noen ganger er det bare sånn at alt annet blekner. En klassiker er en klassiker. En uimotståelig rødvin fra brunello-kunstneren Col d'Orcia. Perfekt moden. Produsenten sier selv at dette er beste årgang siden 1945 (!) og ja, faktisk bedre enn stjerneårgangen 2016. Så ren og mørk og dyp og deilig. Tenk på plomme, morell og mandel, sviske, salvie og soltørket tomat. Legg til litt pepper, nellik og kakao, toner av lær og søt tobakk. En konsentrert, kjøttfull, fyldig og romantisk brunello som leverer så til de grader. Et fantastisk kjøp i basis og det deiligste du kan drikke grillet lam. Økologisk.



CASA FERREIRINHA VINHA GRANDE

Pris: 179,90

Varenummer: 9928901

Basisutvalget

Land/region: Portugal, Douro

Druer: Touriga nacional, tinta roriz, tinta barroca og touriga franca

Sukkerinnhold: mindre enn 3 g/l

Alkohol: 13 %

Poeng: 87



Vinha Grane er en vin alle vil like. Et svært flott basiskjøp som leverer hver gang. Ny årgang med flott fylde, sunn og moden mørk fruktighet, frisk syre og behagelige tanniner. Klassisk portugiser. Smaker av solbær, svarte moreller og krydder. Topp til grillet rødt kjøtt. Og for deg som er svak for fyldige viner: denne kan også nytes alene uten mat.



JACOPO BIONDI SANTI SASSOALLORO

Pris: 289,90

Varenummer: 17866201

Bestillingsutvalget

Land/region: Italia, Toscana

Druer: Sangiovese

Sukkerinnhold: mindre enn 3 g/l

Alkohol: 13,5 %

Poeng: 88



Klassikerne kommer man ikke unna. Jeg stortrives rundt moderne viner, men når jeg får en vellaget sangiovese i glasset, føles det litt som å komme hjem. Det er trygt, velkjent og veldig godt. Toscana er sangioveses vugge og herfra kommer det utallige varianter på denne velrennomerte druen. Det betyr ikke at all sangiovese er verdt sin pris, men Sassoalloro leverer! Og bare hør på navnet, det er nesten nok til å få meg i godt humør. Gled deg til en mørk, rik, fyldig og kjøttfull italiener som roper på lammegryte og vennkvelder ute i sommernatten. Moden smak av svarte moreller og syrlige kirsebær, soltørket tomat, urter og krydder. Erketypisk sangiovese.



ALVES DE SOUSA GAIVOSA PRIMEIROS ANOS

Pris: 529,90 (Magnum 1,5 liter)

Varenummer: 19189405

Bestillingsutvalget

Land/region: Portugal, Douro

Druer: Sousão, tinta amarela, tinto cão, touriga franca og touriga nacional

Sukkerinnhold: mindre enn 3 g/l

Alkohol: 14,5 %

Poeng: 90

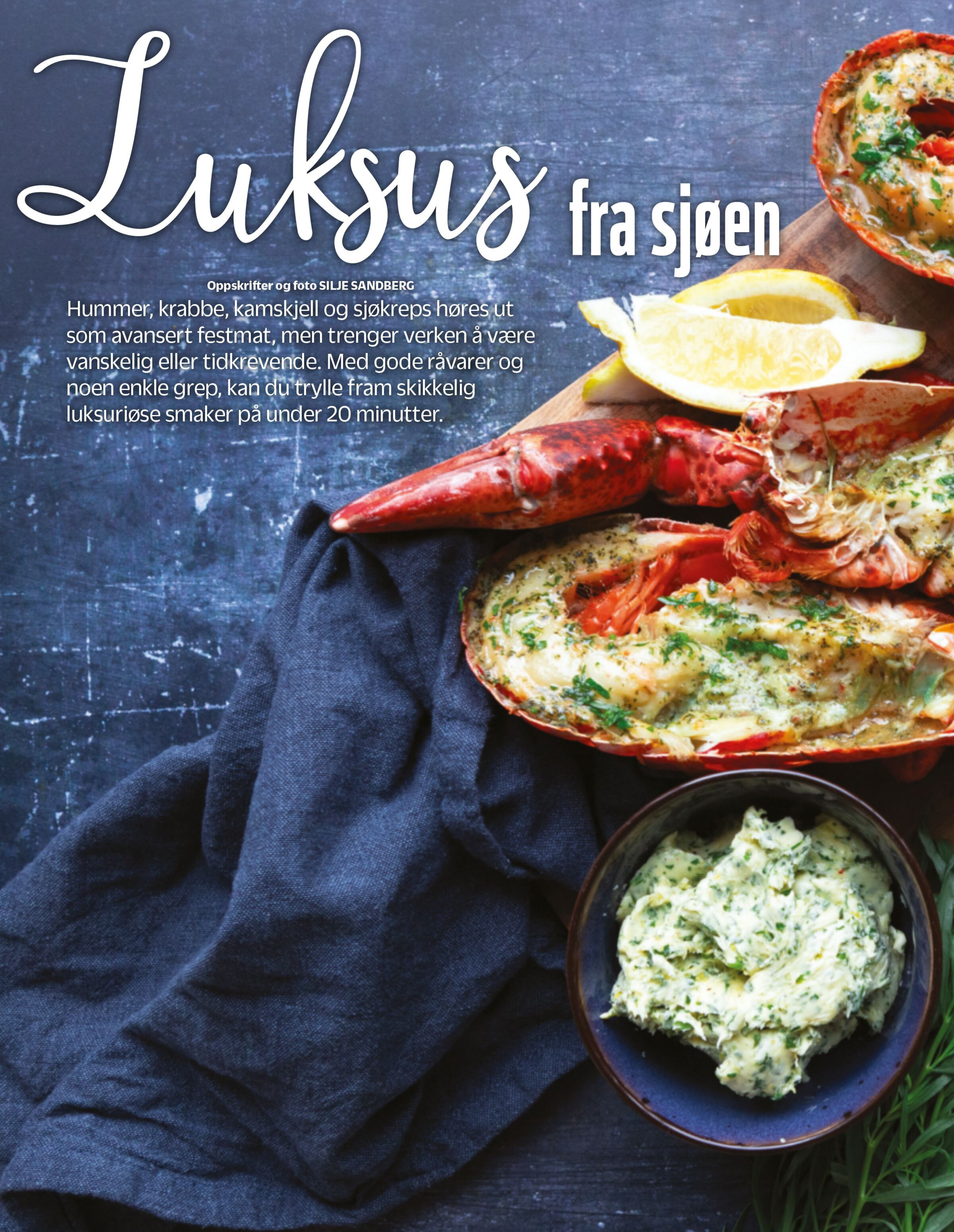


Alves de Sousa på magnum? Ja takk. Kåret til Portugals beste produsent hele to ganger. Tiago, som i dag lager vine på gården, er på den gjeve listen over de 100 mest spennende vinmakerne akkurat nå. Det sier sitt. I denne røde snaddervinen hentes druene fra Gaivosa; en av Douro-dalens beste vinmarker. Fantastisk flott konsentrasjon i denne! Moden, og fyldig med kjøttfull fruktighet. Innbydende, sofistikert og saftig smak av blåbær og bjørnebær, moreller og mørk kakao. Lang og nydelig ettersmak av svart oliven og krydder. Unn deg denne i løpet av sommerferien, til noe skikkelig godt rødt kjøtt på grillen. Gjerne lam. Et rødvinssunn fra en mester (som fint tåler 10 års videre lagring).

Luksus fra sjøen

Oppskrifter og foto SILJE SANDBERG

Hummer, krabbe, kamskjell og sjøkreps høres ut som avansert festmat, men trenger verken å være vanskelig eller tidkrevende. Med gode råvarer og noen enkle grep, kan du trylle fram skikkelig luksuriøse smaker på under 20 minutter.





Gratinert hummer med estragonsmør

Dette trenger du

Til 2 personer – Tid: 20 minutter
2 hummer, fersk eller ferdigkokt
100 g smør, romtemperert
1 liten sjalottløk, finhakket
1 ts dijonsennep
1 bunt frisk estragon, finhakket
Revet skall av 1/2 sitron
Salt og pepper
Sitronbåter, til servering

Slik gjør du

① Legg hummeren med ryggen ned. Bruk en skarp kniv og del den i to ved å skjære fra midten og bakover mot halespissen, deretter fra midten og fremover mot hodet.
② Fjern paven (magesekken), som ligger som en liten blære bak øynene, tarmen som går langs ryggen i halen, og de grå gjellene.
③ Rør sammen smør, finhakket sjalottløk, dijonsennep, estragon, sitronskall, litt salt og pepper. Smør en raus mengde over halekjøttet på hver

halvdel av hummeren.

④ Legg hummeren med kjøttsiden opp i en ildfast form eller på indirekte varme på grillen.
⑤ Brukes fersk hummer, stekes den i 5-10 minutter til kjøttet er hvitt og løsner lett fra skallet.
⑥ Brukes ferdigkokt hummer, er 3-4 minutter nok – da skal bare smøret smelte og kjøttet bli gjennomvarmt.
⑦ Server med sitronbåter og gjerne en enkel salat eller godt brød ved siden av.



Grillet sjøkreps med urtesmør og grillet sitron

Dette trenger du

Til 2 personer – Tid: 20 minutter
4-6 sjøkreps, delt i to
150 g smør, romtemperert
1 fedd hvitløk, finrevet
1 liten bunt bladpersille og dill, finhakket
3 ss finhakket gressløk

Revet skall og saft av 1/2 sitron
Salt og pepper
1 ekstra sitron, delt i to, til grilling

Slik gjør du

① Del sjøkrepsene i to på langs. Fjern tarmen som ligger langs ryggen, og eventuelle gjeller.
② Rør sammen smør med hvitløk, urter, gress-

løk, sitronskall, litt sitronsaft, salt og pepper. Fordel smøret over kjøttet i sjøkrepsene.

③ Grill sjøkrepsene raskt med kjøttsiden opp i 2-4 minutter, til kjøttet er hvitt og fast og smøret har smeltet. Grill sitronhalvdelen med snittflaten ned samtidig.
④ Server sjøkreps med grillet sitron, godt brød og resten av smøret.







Krabbesalat med mango, chili og mynte

Dette trenger du

Til 2-3 personer – Tid: 15 minutter
200-250 g krabbekjøtt (helst både hvitt og brunt kjøtt)
1 moden mango, i små terninger
1 rød chili, finhakket (fjern frøene om du vil ha den mildere)
1 liten bunt frisk mynte, finhakket
1 vårløk, finhakket
Saft av 1 lime
2-3 ss olivenolje
Salt og pepper
4-6 skiver godt brød, gjerne surdeig
Smør eller olje til steking
3-4 ss majones
1-2 ts sriracha eller annen chilisaus

Slik gjør du

- 1 Bland krabbekjøttet med mango, chili, vårløk og mynte. Rør inn limesaft og olivenolje, og smak til med salt og pepper.
- 2 Rist brødsnivene gylne i litt smør eller olje i panne, eller bruk brødrister. Rør sammen majones og chilisaus til en enkel chilimayo.
- 3 Smør et tynt lag chilimayo på de ristede brødsnivene, og topp med raus mengde krabbesalat. Server med en ekstra limebåt og gjerne litt ekstra mynte på toppen.



Grillede kamskjell med nykål

Dette trenger du

Til 4 personer – Tid: 25 minutter

12 kamskjell
1 ss nøytral olje
1 sommerkål, delt i to
2 vårløk, i tynne skiver

Dressing:

1 rød chili
2 fedd hvitløk
1 ss revet ingefær
0,5 potte frisk koriander
1 ss nøytral nøytral olje

3 ss hoisinsaus
3 ss soyasaus
2 ts brunt sukker
1 ts sesamolje
Saften av 1 appelsin

Slik gjør du

① Del kålen i fire. Grill sommerkålen på middels høy varme til den har fått et fint grillmønster, ca 1 minutt på hver side. Kutt kålen i tynne strimler.

② Rens kamskjellene. Tørk de med litt tørkepapir og trø de på grillspyd. Krydre med litt salt og pepper.

③ Finhakk chili, ingefær, hvitløk og koriander.

④ Bland sammen de hakkede urtene, olje, hoisinsaus, soyasaus, appelsinsaft, brunt sukker og sesamolje.

⑤ Pensle grillen med litt olje og grill kamskjellene raskt på begge sider.

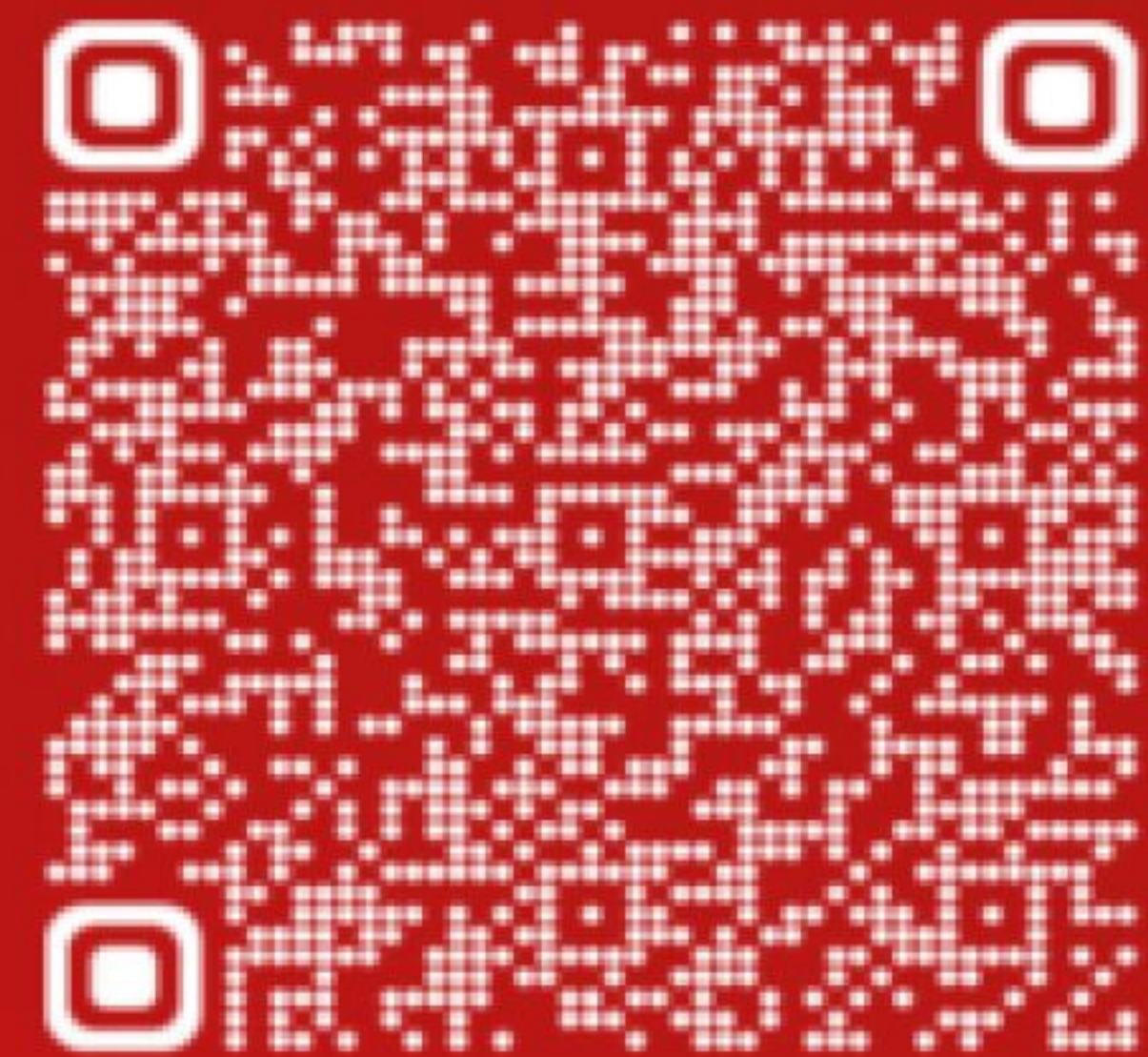
⑥ Steketiden vil variere på grunn av tykkelsen på kamskjellene. De skal ha en lett rå kjerne – det er bedre å grille dem litt for lite enn litt for lenge.

⑦ Anrett på tallerken, med grillet nykål, kamskjell og dressing. Pynt med finsnittet vårløk og chili.

LES AVISEN UANSETT HVOR DU ER



179 KR. PER MÅNED



Skann QR-koden med
mobilkamera eller gå til
hjem.vg.no for å bestille



Les våre bilag og
nyeste magasiner!



Last ned appen i App Store eller Google Play





Matnyting

Bruke fondant eller marsipan?

Tekst INGEBJØRG IVERSEN

Fondant og marsipan er to populære alternativer for kakepynting, men hva er egentlig forskjellen mellom dem?

Når du skal pynte kaker, er det viktig å vite forskjellen på fondant og marsipan for å oppnå best mulig resultat.

– Fondant består hovedsakelig av marshmallow og melis, mens marsipan lages av mandel og eggehvite, forteller Lise Gimre, som står bak bloggen spiselise.no.

Fondant kan være et bedre valg for mange som baker hjemme.

– Fondant er nok enklere å jobbe med for de fleste, spesielt for hobbybakere, siden den tåler litt mer og holder seg lenger. Den brukes mye til kaker med mye dekor og flere etasjer, forteller hun.

FONDANT HAR FLERE PRAKTISKE fordeler sammenlignet med marsipan.

– Fondant holder kaken bedre og lenger sammen. Den «svetter» heller ikke like lett som marsipan når den står kjølig, og kaker med fondant holder seg lenger enn kaker med marsipan.

En annen fordel er at fondant tåler kremunderlag bedre enn marsipan, noe som gjør den mer allsidig i bruk.

– Fondant har også lenger holdbarhet, så om man har noe til overs kan man spare på det i opptil tre måneder.

SELV OM FONDANT HAR MANGE praktiske fordeler, er det ikke alle som foretrekker smaken.

– Fondant er en del søtere enn marsipan og smelter ikke like godt på tungen. Flertallet har jeg inntrykk av at foretrekker å spise marsipan fremfor fondant på grunn av at fondant er veldig søtt. Spesielt voksne, men det finnes selvsagt de som foretrekker fondant også, sier Gimre.

Hvis du vil lage det selv:

– Det er mye enklere og billigere å lage fondant selv enn marsipan. Begge deler vil jeg si er dyrt å kjøpe ferdig på butikk eller hobbybutikk.

– Fondant er kjempelett å lage, men krever litt elting, så litt øm i armene kan man bli underveis.



FORMBAR: Fondant brukes ofte på etasjekaker.
FOTO: ROMEO RANOCO / REUTERS / NTB

Hjemmelaget fondant

Fondant blir ofte brukt til å pynte kaker. Ifølge Lise Gimre, som står bak denne oppskriften, er det vel verdt det å lage det selv – til tross for litt kliss.

Dette trenger du

Til 1 porsjon – Tid: 30 minutter + hviletid

225 g marshmallows

1.5 ss vann

450 g melis

Matfett, til å smøre hender og arbeidsbenk

Konditorfarge, eller paste

Slik gjør du

① Ha marshmallow i en bolle som tåler mikrobølgeovn. Har du ikke micro kan du bruke en gryte.

② Tilsett vannet, sett i mikroen i 30 sekunder, ta ut bollen og rør rundt. Gjenta prosessen minst 3 ganger eller til marshmallowsen er helt smeltet uten klumper. Den skal være litt puffy i konsistensen.

③ Tilsett så melisen, litt over halvparten, rør godt.

④ Ha melis på bordet og legg deigen oppå, ha melis oppå deigen og kna det inn. Her er det lurt å smøre hendene godt med matfett så ikke fingrene henger fast i deigen.

⑤ Kna og elt inn melis etter behov til du har en elastisk fin deig. Blir den for fuktig, tilsett mer melis, blir den for tørr, kna inn mer matfett.

⑥ Smør deigen inn med matfett, pakk den godt og tett i to lag med gladpack eller legg den i en ziplock pose

⑦ Oppbevar i kjøleskap eller på benken, de sier at minst 24 timer hvile gir den beste fondanten. Noen sier 8 timer, andre sier 1 time. Jeg brukte min etter to timer og det fungerte kjempefint.

Tips: Hvis fondanten er veldig hard når du skal kjevle ut, kan du hive den i mikroen i 5 sekunder for å myke den opp litt. Det er bare å tilsette matfarge om du ønsker farge på fondanten. Kna deigen godt opp før bruk.



Elsket av nordmenn i 60 år



NORDISK MYKHET.