

## KOKKESKOLEN

Slik kan du best bruke sommerens jordbær.

## Bærene lekkert

**VI ER MIDT I JORDBÆRSESONGEN** og da er det bare å kjenne sin besøkelsestid og bruke verdens kanskje beste jordbær så ofte du kan. Selv om jordbær smaker fantastisk alene, er det også et bær som er veldig anvendelig og passer godt sammen med en tilsynelatende uendelig kombinasjon av smaker.

**SELV ER JEG VELDIG GLAD I** å se hvordan du kan løfte en råvare med bruk av krydder, og når det gjelder jordbær er det kanskje vanilje som er min store favoritt. Jeg prøver å lure inn litt vanilje i det meste som har med jordbær å gjøre, men samtidig ikke bruke så mye at det blir for mye vaniljesmak.

**JORDBÆR SMAKER OGSÅ** kjempegodt sammen med champagne, men hvis du vil ha et litt rimeligere alternativ, anbefaler jeg Martini Asti.

Denne gangen skal jeg vise tre forskjellige retter med jordbær. Felles for alle de tre oppskriftene er at de er enkle og raske å lage, samtidig som det virkelig er jordbær som er den framtrepende smaken.

### Ostekake med jordbær

Du trenger:

10 stk. Digestive kjeks, knust

30 g smeltet smør

20 stk. jordbær, renset og kuttet i to

Frøene av 1 vaniljestang

100 g kremost naturell

2 dl kremfløte

1/2 – 1 dl melis

### 1. Bland kjeks og smør

Knus kjeksene og bland med smeltet smør. Ha blandingen i en ca. 16 cm rund kakeform og la det stivne i kjøleskapet i ca. 20 minutter.

Hvis du vil kan du kle innsida av formen med halve jordbær slik jeg har gjort på bildet. Hvis det virker litt voldsomt, kan du bare blande bærene inn i ostekakeblandingen.

### 2. Bruk kjøkkenmaskin

Kutt vaniljestanga i to på langs og skrap ut frøene. Ha vaniljefrøene, kremost, kremfløte, sukker og melis i en bolle og bland sammen med kjøkkenmaskin til du har en



**Sommeroppskrifter:** Hobbykokken Olav Birkeland bruker gjerne jordbærene til retter som ostekake, jordbærsorbet og jordbær daiquiri.

glatt, men likevel forholdsvis stiv masse.

### 3. ... eller pisk kremen først

Hvis du skal gjøre dette for hånd, anbefaler jeg å piske krem først slik at du får en litt luftig konsistens.

Ha blandingen opp i kakeformen og la den sette seg i kjøleskapet i minst en time. Pynt gjerne med litt jordbær på toppen. God sommer!

### Jordbærsorbet

(6-8 porsjoner)

Du trenger:

1 kg jordbær, renset

250 g sukker

1 dl vann

50 g glukose (kan erstattes med lys sirup)

Frøene av en vaniljestang

3 ss sitronsaft

3 ss limesaft

Rens jordbærene og ha dem i en blender. Tilsett de øvrige ingrediensene og kjør i

blenderen til blandingen er jevn og glatt. Sil blandingen i en finmasket sil.

Kjør blandingen i en ismaskin til den har ønsket konsistens, det pleier å ta ca. en halvtime. Hvis du ikke har ismaskin kan du fryse den i fryseren, men da må du røre i den ca. en gang i halvtimen for ikke å få for store iskrystaller.

### Jordbær daiquiri

Dette er en drink som også blir veldig god uten alkohol, så den kan passe både for store og små. Vår datter på seks år elsker å lage daiquiri på en varm sommerdag, men da selvsagt uten alkohol.

Til fire drinker trenger du:

20 cl hvit rom (valgfritt)

20 stk. jordbær (frosne)

10 stk. jordbær (friske)

5 ss sukker

4 ss limesaft

Alle ingrediensene kjøres i en blender, eller du kan bruke stavmikser. Kjør blandingen til den er helt jevn, ca. 30 sekunder på høy hastighet.

### OLAV BIRKELAND



Olav Birkeland har blogget om mat siden 2006 og lager all mat fra bunnen av. Når han ikke lager mat, så leser han om mat.

<http://hobbykokken.blogspot.no>



## HVA MED LAKS PÅ GRILLEN I DAG?

På [godfisk.no](http://www.godfisk.no) finner du mange smakfulle grillretter som hele familien vil like.

**Godfisk!**  
www.godfisk.no  
Norges sjematråd