



TRUDE HELEN OLSENS FAVORITT ER
Nord-Norge

MATEN TRUDE SERVERER PÅ BLOGGEN NORDIC DINER ER GODT FORANKRET I HJEMTRAKTENE OG BARNDOMMEN.

FORTALT TIL: HANNE STENSULD FOTO: TRUDE H. OLSEN PORTRETT: CATHRINE M. SANDEN

Blogg: nordicdiner.net **Pintrest:** Nordic Diner
Instagram: nordicdiner **Facebook:** Nordic Diner

Jeg vokste opp på Rolløya, ei lita øy utenfor Harstad. Å komme fra et lite sted hvor den viktigste forbindelsen med fastlandet var ferge, gir trygge røtter, men også et ønske om å komme seg ut i verden. På bloggen gjen-speiler det seg i maten som er en blanding av det nære og det fjerne. En dag lager jeg mammas suksesserte, mens jeg neste dag lager jambalaya.

Nord-Norge for meg er fjorder, fjell, Kari Bremnes, kald vind og kaker. Jeg har en forkjærlighet for det søte og mener at nordnorsk mat på sitt beste er de bugnende kakebordene. Mamma bakte til alle anledninger og et av mine første matminner er å bake formkake. Det var fantastisk fordi jeg kunne spise så mye deig jeg bare orket.

Selv om barndommens middager ofte besto av kjøttkaker, fiskekaker, stekt fisk og grøt, er det de mer spesielle rettene jeg husker best. Hjemme i Nord-Norge er salt desidert det viktigste krydderet. Mamma kokte suppe på salt kjøtt og til sjøs spiste faren min sjømannskost bestående av erter og flesk, salt som havet. Det å bruke salt kjøtt som krydder har jeg tatt med meg videre.

Selv om mamma og de andre husmødrene fra nord er en stor inspirasjon, er jeg også glad i å lage mat fra andre deler av verden. Jeg har lært mye gjennom matspalten til Andreas Viestad i Dagbladet og oppdaget en masse nye favorittsmaker som lime, vanilje og pasjonsfrukt. Det morsomme med mat er jo nettopp å kombinere smaker fra alle verdens hjørner.

Trude

Kikertsuppe

Dette er en god restesuppe om du har bacon eller annet kjøtt til overs, men den er like god uten kjøtt. Bruk det du har av grønnsaker, og server gjerne med pannekaker til – på ekte nordnorsk vis!

200 g bacon eller salt kjøtt
 1 løk
 2 gulrøtter
 2 stilker stangselleri
 1 purreløk
 250 g gule erter
 250 g kikerter
 1 ½ l vann
 salt og pepper
 kruspersille til pynt

Kutt baconet i røslige biter og finhakk løk. Stek på middels varme i 10 minutter. Del gulrøtter og selleri i terninger og purre i skiver. Tilsett og stek videre i 10 minutter. Tilsett vann og erter og småkok 1 ½ time til ertene er møre og begynner falle fra hverandre. For å tykne suppa moses noen av ertene til ønsket konsistens, bruk gjerne potetmoser. Smak til med salt og pepper og pynt med kruspersille. Nok til 6 porsjoner.





· Nord-Norsk BLT

- 10 cherrytomater · Sett ovnen på 175 grader og bak tomatene i en ildfast form i 30
- 10 skiver fenalår · minutter. Stek fenalårskivene i olje til de er sprø. La fettene renne
- 4 egg · av på kjøkkenpapir. Pisk eggene godt mens du tilsetter vann.
- 1 ss vann · Ha eggerøren i stekepannen og stek på lav varme i 15–20
- 2 ss meierismør · minutter under omrøring. Fordel fenalår på to brødskiver og
- gressløk · topp med eggerøre. Kvern på pepper og klipp over rikelig med
- pepper · gressløk. Legg tomatene på toppen og topp eventuelt med
- godt brød · enda en brødskive. Nok til 2 personer.

Suksessterte

Mammas suksessterte har to lag og serveres nesten som en kakesandwich med raspet sjokolade på toppen. Vi hadde alltid suksessterte i fryseren, så vi kalte den iskake.

5 egg

1 dl kremfløte

125 g sukker

150 g smør

250 g grovmalte mandler

225 g melis

mørk sjokolade til pynt

Skill eggeplommene fra hvitene. Ha eggeplommer, fløte og sukker i en kasserolle, og varm opp under omrøring. Det må ikke koke. Fjern fra varmen. Del smøret i biter og rør inn litt og litt. Pisk fyllet videre over vannbad, minimum 10 minutter, eller til det er tykt og luftig. Avkjøl i kjøleskap. Sett ovnen på 175 grader og kle en langpanne med bakepapir. Stivpisk eggehviten og vend inn mandler og melis. Ha røren i langpannen og stek i 25–30 minutter. Bunnen skal være sprø utenpå og seig inni. Hvelv bunnen ut på en rist, del i to og avkjøl. Fordel halvparten av fyllet på den ene bunnen, legg den andre bunnen på, og topp med resten av fyllet. Riv over mørk sjokolade.

