



JORDSKOKKSUPPE MED EPLER OG BACON

Mild og likevel utrolig velsmakende suppe av jordskokker med epler og timian. Suppen serveres med sprøstekt bacon, men kan alternativt drysses med litt hakkede, ristede hasselnøtter.

(Til 4 personer)

- 1 løk
- 2 fedd hvitløk
- 700 g jordskokker
- 2 epler
- 1 ss olje
- 1 neve frisk timian, uten stilker
- 1 l vann
- 3 ss høsekraft, ev. buljong
- 1 ½ dl kremfløte
- salt
- pepper
- 150 g bacon i terninger
- Pynt med eplechips og frisk timian

Finhakk løk og hvitløk. Skrell jordskokker og epler og skjær i biter. Varm oljen i en gryte, fres løk, hvitløk, jordskokker, epler og timian. Tilsett vann og høsekraft og la koke under lokk i cirka 30 minutter, til jordskokkene er møre. Mos suppen med stavmikser eller i blender, tilsett kremfløte, smak til med salt og pepper og kok opp.

Sprøstek baconterninger i en tørr panne, og la dem dryppe av på kjøkkenpapir. Server jordskokksuppen med sprøstekt bacon, eplechips og frisk timian, samt godt grovt brød.

Tips: Velg de minste jordskokkene du kan finne, de er lettest å skrelle.



Naturlig nok

Kald? Disse treboller er fine til både varierende te og vinterlig suppe, og de er ekstra gode i hånden. (kr 129, Åhlens)

Nam på nett

Er du på utkikk etter nyttårsmeny, prøv det amerikanske nettstedet epicurious.com som ble kåret til verdens beste nettsted om mat og drikke i fjorårets Webby Awards. Det er trolig en av verdens mest komplette nettbaserte matbaser. Her finner du oppskrifter, temaartikler og diskusjonsforum. Nettstedet har søkemuligheter og nettbutikkløsning.

3 x nyttårsstålen

Ikke la musserende vin ligge i kjøleskapet over lengre tid, vinen og boblene kan flate ut. Kjøl den heller i en vinkjøler med vann og isbiter rett før den skal drikkes, eller la den stå noen timer i kjøleskapet. Velg litt lave tulipanformede hvitvin- og champagneglass fremfor de høye slanke, de holder bedre på dufter og bobler, uten at du får kink i nakken ved siste slurken.

Med mindre du har vunnet en fotballcup eller Formel 1, ikke rist på flasken før den åpnes, både billige og dyre bobler er bedre i glasset enn i taket. Hold godt rundt korken, sikt vekk fra folk og dyre vaser og vri på flasken, ikke korken, til den glir ut med et forsiktig plopp.

Drikk ditt sprudlevann med stoisk ro, boblene holder lenge nok til at du kan ta deg tid til å nyte hver eneste dråpe.

VED LENE AARNES WESTERHAUG FOTO: ROHNY KRISTENSEN, LINNEA PRESS OG PRODUSENTENE

Kokekunst i utvikling

Gamle kokebøker gir ikke bare et spennende innblikk i fortiden, det er både matkultur og mathistorie. Dessuten er mange av de gamle oppskriftene fullt brukelige den dag i dag, og ikke minst er gamle kokebøker fornøyelesning. Aftenposten-journalist Per Borglund tar her for seg 100 år med norsk kokebokhistorie. Boken er godt dokumentert og proppet med omslagsfotografier, bokomtaler og mathistorikk.



KK MENER: Må-ha for den som elsker kokebøker. KKKKKK

Målbart

Som før i tiden, små praktisk målekopper i melanin. (kr 299, Nigella Lawson / R8 Design)



Billig og bra bobler

Det er liten vits å sprette den dyreste champagnen når klokken slår tolv og man står tynnkledd i vinternatten. Men man kan alltid ønske det nye velkommen med for eksempel en tørr og god cava. Spania motsats til champagne kalles cava, framstillingsmetoden med andregangs gjæring på flaske er den samme, men vinen lages på andre druer og kravet til lagring på bunnfallet er lavere. Billig cava kan ofte kjennetegnes med en litt ufin karakter som kan minne om brent gummi, noe denne her ikke har tross den lave prisen. Vinen var ny på Vinmonopolet i november og er en av de beste rimelige musserende du får i dag.

Grans Moments Cava Brut Nature (Musserende, Spania, varen. 49632, kr 100)

Vinen er lys gul og dufter av epler, sitrus, blomster og hint av kjeks. Den er knusktørr, frisk og smaksrik med gode bobler, middels fylde og lang balansert ettersmak.

