



FINE GREIER

Vi liker ekte vare, vi liker å handle mat og ting til kjøkkenet, og vi liker å henge over grytene. Her er noen ting vi har prøvd i det siste.

Tekst **Anne Katrine Paulsen** • Foto **Terje Pedersen**



Eva Trio Multi Langpanne er romslig og klarer også større fisk, har håndtak som gjør behandlingen enklere, og er lett å rengjøre. 899 kr.



Eva Solo byr på en rekke nytenkende morterfunksjoner, som tverrgående riller som gjør at du får ordentlig tak på krydderet, og den sklisikre bunnen sørger for at morteren står fast. 299 kr.



Med Frozypack holder maten seg kjøleskapskald i minst syv timer i romtemperatur. Kjøp den på Traktøren, DesignTorget eller hos Fru Berg for 175 kr.

Se etter økologisk juice fra The Berry Company. Det finnes mange varianter, og de er alle leskende, rene og gode.



I en Revolt tagjin (uttales ta-sjin) kan du lage herlige retter, som helstekt kylling med oliven, løk og hvitløk. 2090 kr på Gastronaut.

Påskesnøtter

Nøtter og mandler er nå «friskmeldt» og anbefalt av Helsedirektoratet. Sent, men godt!

Valnøtt var et viktig tre for redskapsproduksjon allerede for 5000–10 000 år siden. Bland med honning og legg oppå en tykk skive chèvre, stek i 5 min på 220 grader, server med salat, olivenolje og balsamico.

Lag ditt eget nøttesmør: Ta 1 dl mandler, 1dl cashewnøtter, (du kan bytte ut litt av nøttevekten med frø), ½ dl olje, salt etter smak. Kjør nøttene i en kjøkkenmaskin og tilsett oljen underveis.

Bruksområdene til hasselnøttene er mange. De passer i kaker, nøtteblandinger, i salater og mer. Ristede knuste hasselnøtter er veldig godt til iskrem.

Ta et googlesøk på «africa + peanut», så får du opp 12 millioner oppskriftssider. Å knekke peanøtter med skall er ekstra koselig.

Nøtteblending, sjokolade og appelsin er et must i påskesekken.

Paranøtter er veldig godt og super kilde til selen. Men ikke spis for mange om gangen, mye selen er giftig.

