



**BYGGRYNSSALAT**  
Oppskrift 01.

**GROVE HORN MED  
OST OG SKINKE**  
Oppskrift 02.

**FINE PÅSKEHARER**  
Oppskrift 03.

# Byggrynssalat

4 PORSJONER

**150 G BYGGRYN**

**8 DL VANN**

**1 TS SALT**

**1 TS GURKEMEIE**

**1 BOKS MAISKORN**

**8-10 CHERRYTOMATER**

**1 PAPIKA**

**2-6 SALATBLADER**

**100 G KOKT SKINKE**

**100 G OST**

**DRESSING:**

**1 BOKS KESAM ELLER MATYOGHURT**

**DIPPBLANDING**

## FREMGANGSMÅTE

Legg byggrynene i vann kvelden før. (De må ligge i bløt 8 til 10 timer). Kok byggrynene i det samme vannet som grynene har ligget natten over. Byggrynene skal kokes sammen med salt og gurkemeie i cirka en halv time til du kjenner at grynene er myke, men fremdeles har en litt hard kjerne midt i. Sil av overflødig vann og avkjøl byggrynene.

Lag dressingen ved å blande sammen ingrediensene, og sett den kaldt til den skal serveres.

Skyll grønnsakene og la dem renne godt av. La maisen renne av i en sil. Del tomatene i to. Kutt opp paprika, ost, skinke og salat i passende biter. Bland alt sammen med de avkjølte byggrynene.

Server salaten med dressing og grovt brød.



*Byggrynssalat med grove scones.*

# Grove horn med ost og skinke

16 STK

250 G SIKTET HVETEMEL

CA 200 G REVET OST

250 G SAMMALT HVETE FIN/GROV

CA 200 G SMÅRETTSSKINKE

1 TS SUKKER

SAMMENPISKET EGG TIL PENSLING

1 TS SALT

SESAMFRØ

60 G SMØR

3 DL SKUMMET ELLER LETTMELK

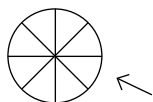
1 PK GJÆR

## FREMGANGSMÅTE

Bland mel, sukker og salt i en bolle. Smelt smøret, ha i melken og varm blandingen til den er fingervarm. Rør ut gjæren i melkeblanding. Hell den i melblanding og elt deigen til den er smidig. Dryss inn mer mel til deigen er glatt og ikke kleber, og slipper bakebollen.

Legg et kjøkkenhåndkle og en plastpose over bakebollen. La deigen heve på et lunt sted i ca 30 minutter.

Del deigen i to og kjevle hver del til tykke pannekaker. Del hver pannekake i 8 passe store spisser. Legg på passe mengde skinke og revet ost. Rull hver del sammen fra ytterkant inn mot midten. Samme retning som pilen.



Form horn og legg dem på stekebrettet. Legg kjøkkenhåndkle og plastposen over hornene og etterhev dem på et lunt sted i ca 20 minutter. Sett stekeovnen på 220 °C.

Pensle med sammenpisket egg og dryss sesamfrø på. Stek hornene midt i ovnen i 10–15 minutter.



*Grove horn med ost og skinke*



# Fine påskeharer

12 STK

**100 G SMØR**

**3 DL MELK**

**1 PK GJÆR**

**1 L HVETEMEL**

**1 DL SUKKER**

**1 TS KARDEMOMME**

**1/2 TS SALT**

**250 MG SAFRAN ELLER 1 TS GURKEMEIE**

**EGG TIL PENSLING**

## FREMGANGSMÅTE

Smelt smøret og ha i melken. Rør gjæren ut i den lunkne blandingen. Ha safran (gurkemeie) i melkeblanding og bland til krydderet er løst opp. Elt i mel blandet med sukker, kardemomme og salt. Ha eventuelt i mer mel til deigen slipper bollen. Hev deigen under plast på et lunt sted til den er dobbelt så stor (ca. 40 minutter).

Del deigen i 24 like store deler. Til hver hare trenger du to deler. Lag to dråpeformede stykker. Skjær et snitt i hvert stykke, fra den spisse til den butte. Fest stykkene mot hverandre, slik at de butte endene blir henholdsvis kropp og hode, mens spissene blir ben og ører.



Sett harene til etterheving (20–30 minutter).

Pensle harene med egg og stek dem midt i ovnen ved 225 °C i ca 10 min. Avkjøl dem på rist.



*Fine påskeharer og kakao på termos.*

