

Rett på nett!

Samme hva du er interessert i, finnes det en blogg for deg! Her er noen som gjerne deler sin lidenskap med oss.

Matbloggen

Med magen som mål

En søndag for ett år siden våknet Elise (29) med en klar idé om at nå skulle hun lage en matblogg. I løpet av dagen var bloggen opprettet, og det første innlegget publisert.

– Jeg elsker å både lage mat og spise mat. Men jeg har også meninger om dyrevelferd, økologi, miljø, helse og ernæring, sier Elise.

I matbloggen prøver hun å variere både vanskelighetsgrad og type retter.

– Jeg prøver å ha en jevn fordeling mellom kjøtt-, fiske- og vegetarretter, i tillegg til bakverk og desserter. Jeg prøver også å alltid finne en innfallsvinkel på det jeg skriver, sier Elise.

Som da hun skiftet etternavn til Log, og dermed laget en blogg om den franske kaken Yule Log, som hun knyttet opp til sitt eget navneskifte.

Elise og kjæresten Asbjørn (31) deler blogginteressen, og hva passer vel bedre enn et par hvor den ene er utdannet kokk og god til å skrive,

og den andre har en enorm foto-interesse?

– Vi bruker veldig mye tid på at maten skal se fin ut. Vi har faktisk spist en del kalde middager fordi det har tatt så lang tid å ta det perfekte bildet av maten først, ler Elise.

– Vaniljeekstrakt er en ingrediens man ofte finner i amerikanske oppskrifter. Det er ikke det samme som vaniljeessens og kan ikke kjøpes i Norge. Derfor skrev jeg et blogginnlegg om hvordan man kan lage sin egen. Det innlegget ble veldig populært, sier Elise.

All maten som lages på bloggen er mat som paret spiser selv. Men for at middagen skal havne på bloggen, må den være perfekt. Hvis ikke må leserne vente en dag til på neste oppdatering...

Både middagsretter, desserter og bakverk står på menyen. Her er ovnsbakt torsk.



vaffelhjerte.com

Møt Elise og Asbjørn

Hvorfor blogger dere?

Fordi vi elsker mat. Vi håper at leseren skal bli inspirert, og hvis vi i tillegg får noen til å reflektere over at maten har en verdi, så blir vi glade.

Hvorfor er deres blogg så bra? Fordi den er smal og handler om én spesiell ting. Blogginnleggene er også litt personlige, som fungerer bra.

Hvor mange timer i uken bruker dere på bloggen?

Cirka 10 timer i uken, men vi blogger ikke hver dag.

Hva er dine favorittblogger?

deliciousdays.com
bakerella.com
acatinthekitchen.com

Hva er en blogg?

Blogg: (Av engelsk blog, en kortform av web log). Det er et oppdatert nettsted hvor én eller flere forfattere publiserer innhold.

Kilde: Wikipedia



Blogger:
Elise og Asbjørn Log.

Alder: 29 og 31 år

Yrke: Elise er produkt-sjef i matindustri, Asbjørn jobber med teaterbelysning.

CRÈME CARAMEL

Til 7 former

Dette trenger du:

7 ramakimer (ildfaste porsjens-former)

Karamell

2 dl sukker til glasing

1 dl vann

Vaniljerøre

1 boks vikingmelk (inneholder

Litt i underkant av 4 dl)

2 dl kremfløte

4 ss sukker

1 vaniljestang

1 ss holt kardemomme (fås

kjøpt i innvandrerbutikker)

3 hele egg

2 eggeplommer

Slik gjør du:

Ha sukkeret og vannet i en tykkbunnet kjele. La det koke slik at det bobler. Når fargen er gylden, er karamellen klar.

Hell den varme karamellen i formene, slik at bunnen dekkes.

Vaniljerøre

Varm opp kremfløte og vikingmelk sammen med kardemommefrøene. Del vaniljestangen i to på langs, og skrap ut frøene. Ha både belgen og frøene i kjelen. Varm opp blandingen til den nesten når kokepunktet, og la den stå og trekke på svak varme en stund. Avkjøl blandingen noe, og sil den. Pisk sammen eggene, eggeplommene og sukkeret. Rør inn fløteblandingen. Karamellpuddingene skal nå stekes i vannbad. Fyll røra i ramakimene og sett dem i en ildfast form med varmt vann. Dekk formen til med aluminiumsfolie og stek i ovn på 125 grader i 45 minutter til 1 time. Når røra ikke er flytende i midten, er puddingen klar. Avkjøl puddingene i vinduskarmen, og sett i kjøleskapet i ca. 2-3 timer.

Servertes med litt vispet krem og friske bær. God fornøyelse!

