

Oppskrifter til glade maidager!

Vi har spurt Trine Lohne i Søgne om tips til spennende oppskrifter for glade maidager. Trine er lidenskapelig opptatt av mat, og alt som kan dyrkes og spires og er spiselig. Når vi kontakter Trine er hun ute på tur og sanker rognebærskudd og ramsløk.

TEKST: [Ragna Marie Henden](#)
OPPSKRIFTER OG BILDER: [Trine Lohne](#)

Noen kjenner kanskje Trine fra tidligere «Trine på gården». Hun kan fortsatt følges på denne instagram-kontoen. Etter en yrkesskade er hun nå på vei med andre konsepter og samarbeid, men alltid noe med mat, høsting og dyrking.

Her får du oppskrifter til litt ekstra gode retter i mai, komponert av Trine selv.



Rabarbrasuppe med bakt hvit sjokolade

Det er ganske så vanlig å ha en rabarbra i hagen, eller kanskje i naboens hage? Plukk noen stilker nå i mai og lag syltetøy, saft, suppe, kompott eller sirup til å smaksette sommerens drinker. Jeg elsker lun rabarbrasuppe sammen med litt myk vaniljeis. Når jeg toppe det med de første norske jordbærene og bakt hvit sjokolade – ja da er det stor lykke i livet!

Rabarbrasuppe

500 g rabarbra
2 dl sukker
6 dl vann
1 stk vaniljestang, stor, splittet på langs
Norske jordbær
Vaniljeis

Skyll rabarbrastilkene godt. Rens og skjær dem i biter. Kok opp vann, sukker, vanilje, og rabarbra. La suppen småkoke i ca 10 min. Pass på så det ikke koker til grøt, det skal fortsatt være noen biter i suppen. La suppen stå i gryten og bli litt lun. Serveres med delte jordbær og myk, nesten smeltet vaniljeis. Dryss over den hvite bakte sjokoladen og gjerne noe frisk, hakket mynte. Pyntes med spiselige blomster.

Bakt hvit sjokolade

Har du ikke smakt dette, må det virkelig prøves. Sjokoladen endrer helt karakter, smak og form... Nydelig!

100 gr hvit Valhrona sjokolade (el. annet alternativ) Grovhakk en plate hvit sjokolade. Legg den på bakepapir og stek den gyllenbrun i ovnen på 160 grader i cirka 6–7 minutter. Ta den ut og avkjøl den helt. Kan gjerne legges i kjøleskap, da herder den og blir meget hard. Ta den ut og dryss en solid skje av denne på toppen av desserten.

