

# Hallo fredag! Er du her igjen?



Fredag kveld og jeg er helt ferdig. Stick a fork in me, cause I'm done. Bak meg ligger jeg en full uke med mye på jobb og hjemmefronten, i morgen venter en helt tom lørdag siden fotokurset jeg hadde meldt meg på ble avlyst. Og selv om jeg absolutt trenger å bli bedre på å ta bilder, så kjennes det utrolig godt å kunne ha en lat og planløs dag for en gangs skyld. Siden jeg frykter at du som leser dette tror jeg er en klagebøtte, så skal jeg unnlate å nevne ukens bunnpunkt, nemlig da jeg skulle sette barna inn i bilen tidlig på morgenen (allerede muggen etter å ha blitt vekket 05.15) og jeg ble overfalt av en Borrebusk. Du tror sikkert at Frua overdriver, men jeg stakk altså bare hodet inn i bilen for å feste Jens og ante fred og ingen fare og da jeg reiste meg opp var jeg full av borrer. Og aller verst angrepet var den fine fletten min som jeg hadde spandert en del minutter på. Siden jeg allerede var forsinket etter å ha forsøkt å forklare Jens at man ikke kan ta med gresskar i

barnehagen, en kamp jeg forøvrig tapte, så måtte jeg levere barna med borrehår. Gresskaret har vært Jens sin store kjærlighet hele uken, så hvordan det går når vi skal dessikere det i morgen, skal bli spennende. Et av ukens høydepunkt, var for øvrig denne forretten som blir nr to i rekken på bloggen. Og flere skal det bli, for jeg elsker forretter. <3

### **Chervrecrestini med honning og valnøtter:**

(Forrett til to)

*6 skiver baguett*

*6 skiver chevre*

*blandet salat, vasket*

*en sjarlottløk i tynne ringer*

*en håndfull valnøtter*

*litt flytende honning*

*litt fersk timian*

[vinaigrette](#)



1. Sett ovnen på 200 grader.
2. Rist nøttene i tørr panne, sett til side.
3. Legg osten på brødet og ringle over litt honning. Bak i ovnen til osten er myk og brødet ristet.
4. Bland salat og løk med vinaigrette og legg opp på tallerkener.
5. Legg på de små chevretoastene, valnøtter og timian og SPIS.  
□





God fredag!





Jens og gresskaret – a love story