

Bollefrua hjelper deg: Om en fest, en forretting og en kokebok

Jeg er en enkel sjel, jeg lever et stille liv (ok, stille er kanskje en overdrivelse: #mortiltogutter #fulljobbsomlærer) og jeg legger meg altfor ofte før ti. Så når det kommer en invitasjon til et cocktailparty i forbindelse med en boklansering på Gyldendal, så sier'a Bollefrua pent ja takk. Festen ble avholdt i forlagets fete lokaler til ære for kokeboken til Monica Csango, "Til å spise opp".



Flott kokebok, digg mat, bra taler, god stemning, men det største høydepunktet var helt klart da min date for kvelden, Vigdis, og jeg konverserte Ingrid Espelid Hovig. (Tilfeldigvis ble vi filmet av *God kveld, Norge* også, synd jeg ikke hadde på et "Jeg er Bollefrua"-skilt;)



Ingrid, Bollefrua og Vigdis på "God kveld, Norge".

Bollefrua = starstruck

Etter å ha bladd litt i kokeboken har jeg funnet masse fine oppskrifter. Forfatteren er tydelig inspirert av Nigella Lawson og det passer meg utmerket. Jeg har allerede prøvd ut en av oppskriftene i boken (bare endret pittelitt), en rask og smakfull forrett eller smårett som du raskt smeller sammen. En hovedingrediens er rød grapefrukt, som er så sabla gode for tiden!



Fresh grapefruktsalat:

(Nok til én som liker grapefrukt)

1 rød grapefrukt, filetert

0,5-1 avocado, skrelt og skivet

litt fetaost (jeg brukte vanlig marinert), smuldret

litt finhakket rødløk
2 ts skviset sitronsaft
2 ts god olivenolje
litt salt og pepper

Legg avocado og grapefrukt pent opp på et lite fat eller en tallerken. Strø over fetaost og løk, ringle over olje og sitron og til slutt litt salt og pepper. SPIS!