

Bollefrua på bytur (London, baby, London!)

Jeg er hjemme etter noen fine dager i London. Der har jeg blant annet vært i et fabelaktig bryllup til en gammel, god venn som jeg ikke hadde sett på 11 år. Bryllupet ble feiret på en vakket økologisk gård utenfor byen og vi hadde strålende sol og blå himmel. Et annet høydepunkt var en fredagsmorgen helt for meg selv i Notting Hill. Jeg snublet over både the Hummingbird Bakery og en fantastisk kafe med mat som skal gjenskapes. Dessuten fant jeg helt tilfeldig en butikk med BARE kokebøker, The Cookbook shop. Gøy, altså.







The Cookbook shop





To glade, økologiske griser





The happy couple! (In wellies..)



Alltid godt å se igjen gamle venner!



Thanks for a fabulous time, guys. <3 u!

Marinerte kyllingvinger fra Stange – asian style

God søndag! Håper helgen har vært fin.

Jeg har hatt det ganske bra. Barnefritt døgn ble tilbragt i boden og på dynga. (Stor takk til farmor!) I kampen mellom Bollefrua vs boden vil jeg si at det er ganske uavgjort. Vi kastet masse, men ennå er vi tynget at materialismens til dels tunge bør. Jeg er også litt småstressa, merker jeg. På torsdag reiser jeg til London og mye skal ordnes før det. Også er jeg bare litt redd for å dø. Jeg skylder på unga. Før var jeg aldri engstelig for å fly, men nå skulle jeg ønske at jeg kunne sykle til London. Med hjelm. Eller kjøre motorbåt, det liker jeg! Med redningsvest. Det er liksom ikke like betryggende med redningsvester i fly, de gjør meg i grunnen bare mer urolig. Og jeg frykter at om jeg tar på meg hjelm på flyet, så blir de andre passasjerene urolige. Siden veien fra kyllingvinger til fly ikke er så lang, så ble det kveldens middag. Den eneste beskyttelsen vi trengte var servietter og det passet meg i grunnen veldig bra.



Kyllingvinger med asiatisk dippsaus:

(fra Familiekokeboka)

2 pakker Stange kyllinvinger, ca 800 gram

Dippsaus:

1 ss sambal oelek (chilipaste, bruk finhakket rød chili om du ikke får tak i det)

0,5 dl søt soya saus (Ketjap manis)

1 dl sweet chilisaus

1 dl solsikkeolje

2 ss revet, fersk ingefær

3 hvitløksfedd, finhakket

1 ts sesamolje

grønnsaker og salat etter eget ønske (jeg hadde reddikker, kinakål, ruccola, paprika, rødløk, aspargestopper og litt

peanøtter)

salatdressing av 3 ss sweet chilisaus og saften av en lime
(pisk sammen og hell over salaten før servering)

ris



1. Pisk sammen alle ingrediensene til dippsausen.
2. Hold av litt av sausen til å bruke som dipp og ha resten oppi en brødpose sammen med kyllingvingene.
3. Mariner over natten i kjøleskap eller så lenge du kan samme dag.
4. Stek vingene i ovnen på 200 grader i ca 40 minutter.
5. Server med kokt ris, salat og dippsaus.





Ikke bare Bollefrue, nå også “Miss May”

Jada, du leste riktig. Bollefrua har blitt kalenderpike! ☐ Ikke Pinup-kalender, riktig nok, men i Coops matkalender. Coop arrangerte nemlig en [konkurranse](#) i samarbeid med [Matbloggsentralen](#) hvor de ønsket seg hverdagsretter til sin årskalender. Det kom inn 522 bidrag og Bollefrua ble altså med blant de 12 som ble trukket ut.

For å se mitt vinnerbidrag, så trykk på dette bildet:



Bidragene ble premiært og får altså en plass (med bilde, oppskrift og link til bloggen) i kalenderen som blir sendt ut til alle Coops medlemmer. Stor stas! ☐

Toro vs Bollefrua – ikke akkurat uavgjort

I barnehagen som guttene mine går i er det en stor greie å være med hverandre hjem. Og det er en hyggelig ting. Når vi har med noen hjem forløper ettermiddagen seg omtrent slik: Jeg henter i barnehagen rundt fire og får stabledet alle tre barna i bilen. So far so good. Ankomst hos Bollefrua rundt halv fem, kvart på fem (avhengig av hvor mye vi somler i barnehagen) og da er det bare å sette i gang med pannekakerøre (som jeg ikke fikk laget om morgenen fordi jeg ikke hadde laktosefri melk, som dagens skjønne gjest må ha). Mens røren sveller, rører jeg sammen TORO tomatsuppe med makaroni. Make no mistake, jeg er ingen fan av Toro tomatsuppe. In fact, jeg spiser det ikke. Vil barna ha Toro, spiser jeg feks dette i stedet, pimpet med ekstra Salma sashimi:



Men barna mine mener altså at det er det som er tomatsuppe og det er tomatsuppe med (laktosefrie) pannekaker som er bestilt. ANYWAY, tilbake til scenarioriet mitt. Suppen koker mens jeg megler mellom mine gutter som selvsagt krangler om en idiotisk leke, samtidig forsøker jeg å få orden i leiligheten for jeg har med bekymring innsett at selv om gjesten ikke tenker over rotet eller pysjene som fortsatt ligger strødd etter morgens hurtige påkledning, så blir hun hentet av en voksen jeg naturlig nok må invitere inn. Omtrent samtidig med at suppen er ferdig begynner jeg å steke pannekaker, noe som jeg takler bra, selv under press, pannekakedronning som jeg er. Så serveres maten mens jeg steker flere pannekaker og bretter tomme melkekartonger som jeg presser ned i den allerede fulle papirinnsamlingen. Etter middag er det tid for barne-tv (PUH!)

og barna bestikkes med en saftis mens jeg vasker badet. (Det kan jo hende at gjestens foreldre må innom der, selv om det ikke er videre sannsynlig). DER ringer det på og jeg har akkurat tent stearinlys og priset meg lykkelig for at det er sent nok på høsten til at kveldssolen ikke avslører hvert støvfnugg. I det jeg åpner for den ankomne der nede (vi bor i tredje etasje) åpner jeg samtidig ytterdøren vår og oppdager de tre gratisavisene som ligger på matten og som jeg ikke har tatt inn de siste dagene. Jeg rasker avisene med meg og presser de ned i den nå overfylte papirinnsamlingsbeholderen og ber til Gud om at gjestens pappa ikke har noe papir han umiddelbart må kvitte seg med, og rekker akkurat tilbake til gangen for å ønske han velkommen. Gjestens pappa blir stående i gangen mens hans datter kler på seg og får ikke glede av mitt ryddige, sterinlystente hjem. Heldigvis får jeg det.

Moralen her er ikke nødvendigvis at det er noe galt i å lage eller servere Toro tomatsuppe. På en slik ettermiddag beskrevet ovenfor er det greit å ty til en kjapp løsning, tro meg. Men jeg spiser det som sagt ikke. Men hjemmelaget tomatsuppe elsker jeg! Og en dag jeg hadde litt mer tid og ingen gjester laget jeg suppe fra bunnen av og moste med en stavmikser, tilsatte en skvett fløte og serverte barna mine. Med makaroni, of course. De spiste, men de var ikke overbevist. Dette er ikke ordentlig tomatsuppe, mamma! 1-0 til Toro.



Tomatsuppe:

- 1 løk, grovhakket
- 2 fedd hvitløk, grovhakket
- 2 sjampinjon, i biter
- 2 gulerøtter, i skiver
- 0,5 paprika i biter
- 1 stor tomat
- Litt basilikum
- Litt olje

ca 8 dl vann

en boks hakkede tomater

litt buljong (en kvart terning)

salt, pepper, sukker og sitron til å smake til



I en tykkbunnet gryte freser du løk og hvitløk i olje i noen minutter. Ha i resten av grønnsakene og la de steke litt. Tilsett vann, buljong og tomat og kok under lokk til grønnsakene er møre, men helst så lenge som mulig. Kjør suppen glatt med en stavmikser og tilsett litt fløte eller creme fraiche. Smak til med salt, pepper, sitron og sukker hvis nødvendig. Server feks med kokt makaroni og pannekaker.





Bollefrua på bytur, en beretning i bilder.

Bollefrua har vært i Stockholm i helgen. Besøket hadde to hensikter: å feire at jeg har vært frue i 10 (!) år og å delta i min gode venn Bjørn sitt bryllup. Fin tur altså, men nå ligger jeg syk og slakk, dessverre. Her kommer noen highlights fra turen, også håper jeg at jeg kan komme sterkere tilbake i morgen.



Mathallen på Østermalm





Høne, anyone?



Halla..



Herr Bolle (t.v) og buddy i bryllup



Kafe Esias, Stockholms beste kaffe! (Og digg mat)



Litt nostalgi er vel på sin plass..

Om sorg. Og sjokoladekake.

Om sorg.

Jeg merket det da jeg la meg i går og da jeg sto opp i dag. At denne dagen er vond for så veldig mange. Selv mistet jeg ingen nære og kjære, kun en slags uskyld eller trygghet, men INGENTING sammenlignet med de som var der. Eller de som kjente noen og elsket noen og som savner og sørger. Vi var på den blå sten i Bergen i dag. Og Bergen viste seg fra sin tristeste side, den gråt med de gråtende, det ble aldri helt lyst i dag her og regnet henger ennå som grå vatt over fjellene. Selv har jeg alltid fryktet sorgen, for ingen slipper unna den. Det er bare et spørsmål om når. Og så får man håpe at det finnes mange til å trøste.



Fra den blå sten i dag.

Og sjokoladekake.

Ideen om denne sjokoladekaken kom egentlig fordi Herr Bolle og

broren hans to dager på rad tok med seg sjokoladeformkake hjem fra butikken. Selv synes jeg den var kjip og tenkte at de fortjente the real thing. Ærlig talt. Jeg fant to oppskrifter jeg vinglet mellom og endte med en fra Nigellas fest. Og angret ikke altså. Men tror jeg må prøve den andre for sikkerhetsskyld. En annen dag da.



Til en kake i brødform:

200 g hvetemel

1/2 ts natron

50 g bakekakao

250 g sukker

175 g mykt smør

2 egg

1 ss vaniljeekstrakt (eller vaniljesukker)

75 ml rømme eller yoghurt naturell

*

125 ml kokende vann (rett fra vannkokeren)

ca 100-150 gram hakket sjokolade

Sett stekeovnen på 170 grader. Legg bakepapir i en brødform (viktig!).



Jeg satt beholderen til foodprossesoren på kjøkkenvekten og veide opp alle ingrediensene frem til det kokende vannet også kjørte jeg det i maskinen til en jevn røre. Skrap så røren ned fra sidene og kjør igjen. Tilsett det kokende vannet gjennom påfyllingsrøret mens foodprosessoren er i gang. Når alt er blandet sammen heller du røren i formen og steker den i 1 time på 170 grader.

Sett kaken på en rist og la den bli **helt kald** før du løfter den ut av formen. Den blir bare bedre og bedre for hver dag, men den forsvinner dessverre ganske raskt.



Trenger verden virkelig nok en matblogg?

Svaret på det spørsmålet er selvfølgelig nei. Men det virkelige spørsmålet en bør stille er: Trenger Bollefrua en matblogg? Og Bollefrua sier ja. Så da blir det sånn.