

Barseltreff hos Bollefrua

I vinterferien hadde jeg to gode kollegaer med tilhørende babyer på lunsj. Veldig hyggelig og fiiiiiiiiine babyer (sukk). Selv har jeg vært så heldig å få være hjemme i barselpermisjon to ganger og utarbeidet etterhvert en bra barseltreffmeny som jeg skal dele med dere. Og hvis du ikke er i barselpermisjon (de fleste av oss er jo ikke det) kan du jo bare servere dette til lunsj til noen du liker godt. Overført læring kalles det.



Barseltreff, baby!

(til 3-4 personer)

- valgfri spekemat, jeg hadde strande skinke (alle eksgravide digger å proppe i seg spekemat de har måttet nekte seg i ni måneder)
- en god ost, jeg hadde cheddar
- aioli
- tomat og paprikasalat
- nybakt [foccaciabrød](#)

- druer
- farris og en god eplejuice
- KAFFE
- evt sjokolade eller en [kake](#) om du gidder (jeg var så heldig at en av gjestene hadde med kake!)



Kjapp aioli:

Her kommer en oppskrift på jukseaioli, men jeg synes den er supergod og alle jeg har servert den til elsker den. Hvis du på død og liv vil lage alt fra bunn finner du en oppskrift på det [her](#).

3/4 tube ekte majones

1 hvitløksfedd, knust (jeg digger den skarpe smaken av knust hvitløk, om du vil mildne den litt hakker du hvitløken)

ca 1 ts dijonsennep eller annen sterk sennep

1-2 ss sitronsaft, smak deg frem

salt og pepper

Bland alt og smak deg frem!



Tomat og paprikasalat:

2 røde, avlange paprika (de er søte og gode), i små biter

tomater etter ønske, jeg brukte en kurv gode cherrytomater

pluss et par store jeg hadde liggende, i små terninger (på de store tok jeg ut innmaten dvs frøene)

1/4 finhakket rødløk (NB! Ammende er ofte livredde rå løk, så lag bitene litt større så de kan pelle ut)

3-4 soltørkede tomater i olje, finhakket

pinjekjerner (ristet i en tørr panne)

finhakket basilikum

ca 1 ss god balsamicoeddik

ca 1 ss olivenolje

1 ts sukker, avhengig av hvor søte tomatene er

evt nykvernet pepper og litt salt

Ha alt i en bolle og smak til.

