



Folkekokka: Trine Sandberg har gjort stor suksess med Trines matblogg, bloggen med vanlig hverdagsmat.

Foto: FOTO KRISTIN SVORTE



Årets matblogger for andre gang: - Gjør det enkelt, sier Trine Sandberg, som ble kåret til Årets matblogger i 2016 og i 2014.



Gammel oppskrift: Trine Sandberg baker pepperkaker etter en oppskrift hun har fått av moren sin.

jula er det høysesong og mange ønsker tips og råd i matveien, sier Trine. I januar feirer hun ti-års jubileum som matblogger og kan se tilbake på en eventyrlig suksess. To kokebøker har kommet til, begge mestselgende, og den tredje er på vei. Og to ganger har hun blitt kåret til «Årets matblogger».

Ute etter tips

- Du har «truffet»?
- Ja, jeg har truffet, sier Trine og tar en slurk av kaffen mens hun funderer litt på akkurat det. At hun har truffet med helt ordinær mat som alle kan lage. Tomatsuppe og kanelboller. At hun leser kokebøker, magasiner og reiser en del for å hente inspirasjon. Er på matkurs. Jakter på tips. Gode smaker. Uten jåleri.
- Jeg er alltid ute etter å lære nye grunnteknikker når det gjelder å tilberede kjøtt og fisk. Og nye smakskombinasjoner. Hvor-

dan maten presenteres har alltid vært viktig for meg. Mamma sa bestandig at vi spiser med øynene også, sier bloggeren og legger til at maten aldri blir bedre enn råvarene. Det er grunnprinsipp nummer en.

Enkelt og tradisjonelt

- Gjør det enkelt, det er mitt beste råd. Det er ikke nødvendig med massevis av tilbehør. Legg sjelen din i noen få elementer. Jeg er et tradisjonsmenneske, men det går selvsagt an å gjøre noen små endringer. I år skal jeg langtidssteke ribba, sier Trine. Hun tukler ikke med mattradisjonene, men tilfører gjerne noe

- Gjør det enkelt, det er mitt beste råd.

Trine Sandberg

ekstra for smakens skyld. Litt stjerneanis, kanel og nellik i sausen er lov. Det samme gjelder en dash sju i rodkålen. Desserten på julaften er riskrem med bærsaas. Hjemmelagde pepperkaker hører også med, laget etter en oppskrift hun fikk av sin mor. Ellers går det i pinnekjøtt, jule-torsk og pizza.

- Vi har alltid pizza på sjette juledag, noe jeg fortalte VG for et par siden. Og da ble selvsagt overskriften at Norges største matblogger spiser pizza i julen. Men poenget er at jeg lager pizza med restene fra julemiddagene. Jeg er så opptatt av å bruke restemat, dessuten blir det veldig godt, sier hun smilende, og understreker at tittelen som kan mistolkes dit at Trine spiser pizza på selveste julaften er oppbrukt.

Nesten altetende

- Hvordan er det, får venner litt

prestasjonskvaler når du skal komme på middag?

- Nei, det tror jeg ikke. De fleste har jo kjent meg lenger enn de ti årene jeg har vært matblogger, men noen legger seg kanskje litt ekstra i selen, sier hun forsiktig, og understreker at hun er altetende. I alle fall nesten. Norges største matblogger kan styre begeistringen for sopp. Overdose av sjampinjong fra boks under oppveksten har satt spor. Det henger i. Aldri mer.

Hun sa riktignok «aldri mer» om det å skrive kokebok også, da hun i fjor høst kom med «Trines mat 2». Hun er så vidt i gang med en tredje bok som kommer til høsten.

Utvikler bloggen

- Hvis alt går etter planen så gjør den det ja. Jeg har mange prosjekter på gang og skal blant annet redesigne bloggen. I slutten av mars vil den fremstå langt

freshere og mer brukervennlig med større bilder og slidere. Du skal også kunne lage din egen side med dine egne favoritter, sier Trine. Hun har også et ønske om at de som benytter matbloggen i fremtiden kan få mulighet til å bestille varer basert på oppskriftene fra bloggen, og få alt levert hjem på døren via dagligvarebutikk på nett.

- Jeg handler mye matvarer på nett og synes det fungerer veldig bra. Det blir en langt hyggeligere og mer inspirerende handleturnår jeg kan konsentrere meg om å kjøpe kjøtt, fisk og det lille ekstra, uten å måtte drasse på melk, egg, hvitemel og brød, sier Trine, og setter i gang med pynting av pepperkaker. Den tradisjonelle julebaksten skal ferdigstilles. Den med meierismør og mye sukker.

ANNEMONA GRANN 07200
annemona.grann@adresseavisen.no