



Trine inviterer av Trine Sandberg/Cappelen Damm, kr 399.



TRINE, TI ÅR

Selv om det er Trines matblogg som fyller ti år, er det vi som skal feire. Vi må jo benytte enhver mulighet til å spise kake.

TEKST: Anne Aasgaard FOTO: Trine Sandberg og Mona Nordoy

Klarer du å trekke fram ett høydepunkt, fra ti år med Trines matblogg? – Det er vanskelig å trekke fram kun ett høydepunkt, for det har skjedd så mye fantastisk gjennom disse ti årene. Men det var stor stas å bli kåret til *Årets matgleder* under *Det norske måltid* i 2011! Det var nok da det gikk opp for meg at det var flere enn familie og venner som brukte bloggen min.

Oppskriften du helst vil feire med? – Det kommer litt an på sesong og anledning, men nå på høsten smaker det jo godt med en deilig bacalao med hjemmebakket brød til.

Hva får vi i denne boka, annet enn det som er på bloggen din? – I *Trine inviterer* er flesteparten av oppskriftene nye og ikke på bloggen. Med boken ønsker jeg å senke terskelen for å invitere familie og venner på en matbit. Her finner du oppskrifter og tips, enten det er hverdag, helg, fest, eller høytid. Det trenger ikke å være så avansert, det viktigste er å treffes og være sammen – maten kommer i andre rekke – selv om den selvsagt skal smake godt.

Partytrikset; det beste matrådet du har til vertskapet? – Kjøp gode råvarer, ha mest mulig klart på forhånd, gjør det enkelt – og be gjerne om litt hjelp underveis. De fleste blir glade dersom de kan bidra.

Hva gjør du for at hverdagen skal bli litt mer festlig? – Når hverdagen er travel, er det desto viktigere å skape, nyte og ta vare på de gode øyeblikkene. Sønnen min, Mathias (9 år), og jeg har for eksempel «kaffe latte-date» hver torsdag mens mannen min er på korøvelse. Da gjør vi noe hyggelig sammen mens vi drikker kaffe latte (hans er selvsagt koffeinfri og med mye melk). Dette er et lite høydepunkt i hverdagen, både for mor og sønn!

Tips! Rett for servering pynter du raust med friske bringebær. Gi desserten et lite dryss av siktet kakaopulver og revet kokesjokolade.



MIDTPUNKTET

Denne kule skålen fra Jotex skal få pryde spisebordet i høst. Fyll den med frukt eller la den stå som den er.

Kr 99.

Tekestur

Vakre glass og karaffer går vi ikke lei.

Disse med riller fra Bloomingville er våre nye favoritter, feminine og tøffe. Glass, kr 75. og karaffel, kr 129.



Bringebær-tiramisu

6 porsjoner

DU TRENGER:

- Ca 2 dl espresso, avkjølt
- 3 eggeplommer
- Ca 75 g melis
- 1 vaniljestang, frøene
- 250 mascarponeost
- Ca 1 ½ dl kremfløte
- ½ – 1 (økologisk) sitron, revet skall
- 14–16 savoiardikjeks
- Kakaopulver
- Revet mørk kokesjokolade
- Revet hvit sjokolade
- 400 g bringebær

SLIK GJØR DU:

Lag espresso og sett til avkjøling. Visp eggeplommer, melis og frøene fra vaniljestangen til luftig eggedosis. Ha

mascarponeosten i en annen bolle og rør den jevnt. Tilsatt kremfløten og visp til du får en jevn krem. Skyll sitronen i lunkent vann og tørk den med litt kjøkkenpapir. Riv skallet og rør inn i mascarponekremen. Ha den avkjølte espressoen i en vid bolle og dypp kjeksene raskt i blandingen. Legg halvparten av kjeksene i bunnen av en serveringsbolle eller i 6 dessertskåler/glass. Ha et lag med mascarponekrem over, fortsett med enda et lag kjeks og avslutt med resten av kremen. La den stå i kjøleskapet 3–4 timer, eller til den har stivnet.