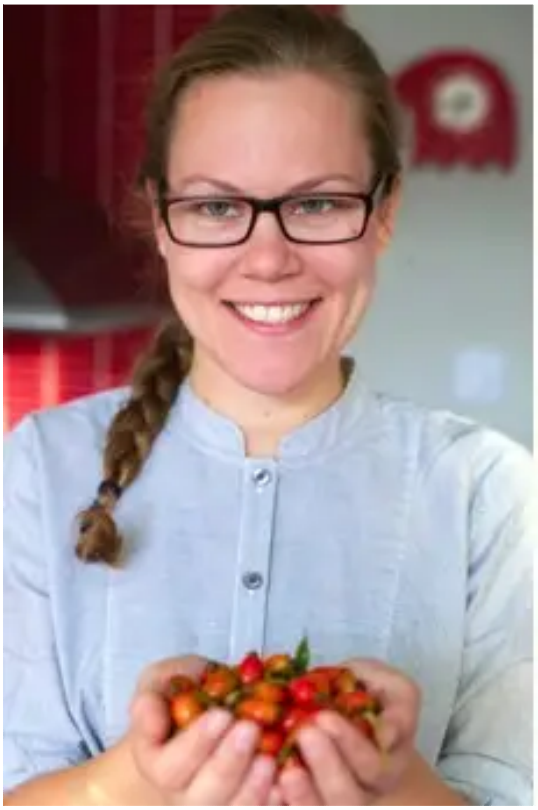
Christina Jansson: "Matbloggen ska spegla ens personlighet"

Publicerad 19 okt 2010 kl 09.26





Allt om Mat

Blogg: pickipicki.se

Med din yrkesbakgrund - äter du extra nyttig mat?

- Jag skulle ljuga om jag sa att jag bara äter nyttig mat. Jag fikar som alla andra. Däremot försöker jag laga mat efter säsong. Jag hämtar mycket inspiration från naturen, och går gärna ut och plockar nypon, fläder och svamp.

Hur ska man tänka om man vill starta en matblogg?

- Bloggen ska spegla ens personlighet. Jag gillar matbloggar med fina foton, sedan gör det ju inget om bloggaren skriver underhållande också. Det är väl det som är skillnaden mellan en matblogg och vanliga recept.

Du vann Matbloggpriset 2009. Vad betydde det?

- Att nya människor hittade till min blogg. Jag fick fler besökare.

Vad betyder pickipicki?

- När vi var små och hälsade på hos farmor och farfar fick vi pickipicki framför barnprogrammen. Skalat äpple, skuret i bitar som vi åt med tandpetare. Fortfarande äter jag pickipicki, men jag brukar pynta den med

kanel eller kardemumma.

Christinas nyponsoppa

4 portioner

7 dl färska nypon

1,5 liter vatten

3/4 dl socker

1,5 msk potatismjöl

Gör så här:

1) Skölj och rensa nyponen (skär bort ändarna). Nyponen kan med fördel delas på mitten så att de som eventuellt innehåller larver kan sorteras bort.

2) Koka upp 1,5 liter vatten, häll i nyponen, koka dem mjuka i knappt 20 minuter. Mixa med en stavmixer och sila nyponsoppan genom en finmaskig sil, släng klipulvret.

3) Häll upp nyponsoppan i kastrullen och vispa ner sockret. Rör ut potatismjöl i några matskedar kallt vatten, vispa ner i nyponsoppan. Låt nyponsoppan precis koka upp under omrörning.

4) Servera med en klick vaniljglass och toppa med grovhackade mandelskorpor.

Nutritionist och näringsfysiolog

Namn: Christina Jansson.
Ålder: 26.
Bor: Uppsala.
Familj: Sambon Carl.
Yrke: Nutritionist och näringsfysiolog. Läser läkarprogrammet.
Favoritmatbloggar: matrepubliken.se, ettlingon.se.

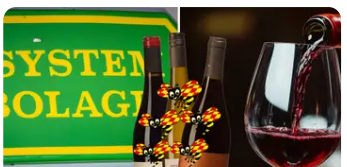
Kommentera artikel

Allt om Mat erbjuder möjligheten att kommentera artiklar. Vi tar bort inlägg som vi bedömer är olämpliga. Kommentarer granskas inte i förväg. Kommentarerna omfattas inte av utgivaransvaret enligt yttrandefrihetslagen och de är inte heller en del av den grundlagsskyddade databasen ***expressen.se***

Visa kommentarer
0 kommentarer

Rätta text- och faktafel Våra kvalitetsrutiner





10 läskigt goda bakverk till halloween

ARTIKLAR



Fläskytterfilé i krämig sås eller i enkel pasta

ARTIKLAR



Ingefärsshot - recept på shot du enkelt gör själv

★★★½



Fyndet: Vinflaskan för 99 kronor hyllas

VIN