

## TIL MIDDAG MED *Bolsjebaronessen*

### **Min livret som barn var...**

– Boller i karry. Jeg er vokset op hos min bedstemor, og hun lavede al mad helt fra bunden. Hun har i dén grad lært mig glæden ved at lave ordentlig mad med gode råvarer og lægge kærlighed i arbejdet. Det er helt klart hende, der har inspireret mig, for det var sammen med hende, jeg lavede mine første bolsjer.

### **I mit køleskab finder man altid...**

– Jeg kan godt lide at eksperimentere og følger sjældent en opskrift stringent. Når jeg er ude at handle, kommer jeg ofte hjem med nogle underlige ting, jeg ikke engang selv ved, hvad jeg skal bruge til. Men vi har i hvert fald altid chili. Jeg laver min egen chilipasta og spiser det på alt for eksempel også rugbrød med spegepølse.

### **Gid jeg skulle til middag hos...**

– Kate Weiser, fordi hun kunne lære mig at tænke endnu mere ud af boksen. Hun har instagramprofilen @kateweiserchocolate og laver kunst ud af chokolader. Jeg er vild med at smagsoverraske folk ved for eksempel at give ting en anden farve, end man forventer. Den tankegang bruger jeg selv til mine egne drops.

### **For mig er god mad...**

– Vi har tit lavet nogle lækre, marokkanske retter, hvor vi har hygget i køkkenet sammen med en flok gode venner i timevis



*For godt fire år siden besluttede Samira Lahlali sig for at satse alt for at skabe et univers af lækre drops. Det faste job som sygeplejeske blev opsagt, og tiden gik med at lære håndværket fra bunden. I 2016 stod hun endelig klar med de fire eksklusive drops: Tender, Truthful, Fiery og Confident.*

og lavet det hele fra bunden. Man lægger også mere energi i maden, når man laver den sammen med andre. For mig er det god mad.

### **Min scoremiddag er...**

– Tagine med masser af kød! Det er en marokkansk gryderet, og den skulle være for min mand, der elsker krydret mad. Han ved, at hvis jeg laver den ret, har jeg minimum brugt fire timer på det, og det er næsten vigtigere end selve maden.

### **Absolut selyforkælelse er...**

– Lige nu er det at tilbringe et par timer i spa. Siden vi lancerede Drops by Samira i oktober 2016, har jeg haft vanvittigt travlt. Så bare at trisse lidt rundt, sidde i boblebad og gå i sauna. Åhr, det kunne jeg virkelig godt.



Drops by Samira indeholder råvarer i meget høj kvalitet f.eks. 100 % ren, frysetørret passionsfrugt, hindbær i kombination med lakridsrod og den fineste bourbonvanilje fra Madagascar. 150 g. 75 kr.

# 300

## KILO BOLSJER

Der skulle mange forsøg – og masser af vabler – til, før Samira fandt de fire varianter, Drops by Samira lancerede kort før jul 2016.

# 19

## ÅR

Allerede som helt ung kunne Samira bruge mange timer i et køkken på at lave bolsjer.

# 250

## KM RUNDT I KØBENHAVN

Samiras mand Jesper har orlov fra jobbet som politibetjent og cykler hver dag København tynd på sin ladcykel for at levere drops til forhandlerne.