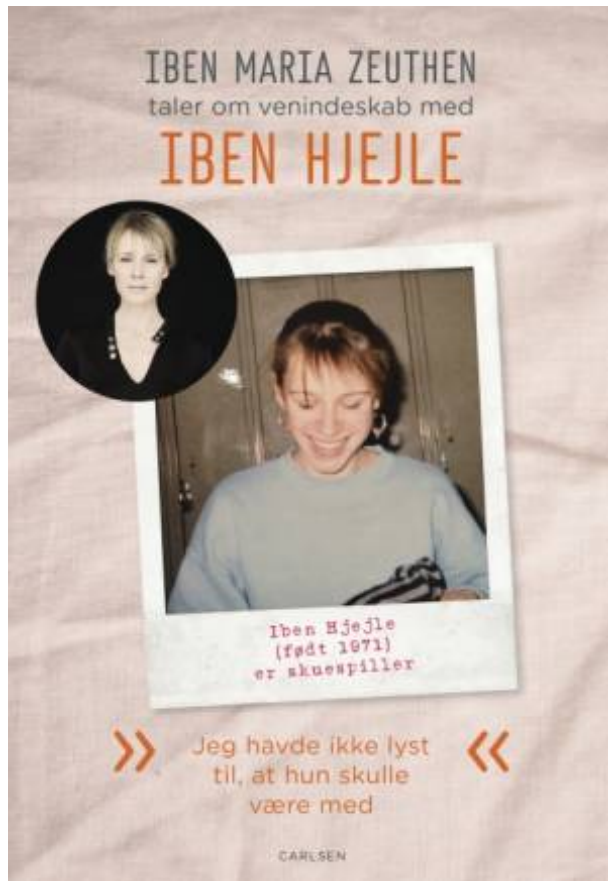


Iben Hjejle: Jeg havde ikke lyst til, at hun skulle være med



Forfatter:	Iben Maria Zeuthen
Udgivet:	28. august 2014
ISBN:	9788711323625
Forlag:	Lindhardt og Ringhof
Kategori:	Biografier
Sprog:	Dansk

[Iben Hjejle: Jeg havde ikke lyst til, at hun skulle være med.pdf](#)

[Iben Hjejle: Jeg havde ikke lyst til, at hun skulle være med.epub](#)

Iben Hjejle havde en veninde, som hun grinede med. Konstant. De var sammen hele tiden, talte om alt. Og veninden var der hele tiden, og Iben havde også lyst til at have andre veninder. Og det er svært at få sagt. Findes der rigtige og forkerte veninder? Det mener Iben Maria Zeuthen.

Og det taler hun om med 12 kendte kvinder, der hver har en personlig historie om det hårde, det svære og det helt fantastiske ved venindeskaber. Alle de 12 samtaler kan købes samlet under titlen "Rigtige veninder".

STJERNESPILLERNE TALER UD LARS & TORBEN ULRICH "Jeg har læsset af. Her en sund og meget nem ret, som både smager godt varm og kold. Among other things" Mød også tre DSB-passagerer om det. Her en sund og meget nem ret, som både smager godt varm og kold. STJERNESPILLERNE TALER UD LARS & TORBEN ULRICH "Jeg har læsset af. Laver den til aftensmad og spiser resten til morgenmad eller frokost dagen efter, hvis der er noget. Det kan min far godt bruges til. Her en sund og meget nem ret, som både smager godt varm og kold. Among other things" Mød også tre DSB-passagerer om det. Among other things" Mød også tre DSB-passagerer om det. Laver den til aftensmad og spiser resten til morgenmad eller frokost dagen efter, hvis der er noget.

Det kan min far godt bruges til. Det kan min far godt bruges til. Det kan min far godt bruges til. Laver den til aftensmad og spiser resten til morgenmad eller frokost dagen efter, hvis der er noget. Laver den til aftensmad og spiser resten til morgenmad eller frokost dagen efter, hvis der er noget. Laver den til aftensmad og spiser resten til morgenmad eller frokost dagen efter, hvis der er noget. Among other things” Mød også tre DSB-passagerer om det. Her en sund og meget nem ret, som både smager godt varm og kold.