

»Kokkurin í Sosialinum«

Skal læra lesararnar at gera góðan mat

Reynold Madsen er dagliga sjefkokkur á Hotel Föroyum. Hann er kringur í matkynstrinum og ætlanin er, at hann í framtíðini skal geva lesarunum hjá Tíðindablaðnum Sosialinum nakrar av sínum bestu uppskriftum einaferð um mánaðin

Teimum allarflestu dárar væl at seta seg við eitt búgvíð borð og njóta matin sum kokkurin, konufólkið og sanniliga eisini mannfólkið hevur tilgjørt í køkinum. Tey flestu, sum gera mat, kenna eisini viðhvørt kensluna av, at hetta er alt tað sama, tey gera. Tað er sama steikin, sami grýturætturin og sama dessertin. Tey treingja til íblástur og uppskriftabókurnar eru slitnar. Ofta er tað nakað heilt einfalt, sum skal til fyri at gera eitt nú eina steik til ein heilt annan rætt ella eina sós til nakað heilt annað. Fyri ikki at skera alt yvir ein kamb, so hava føroyingar lyndi til at viðgera matin alt ov hørðliga, teir sjejkóka matin og steikja, so næstan eldur kemur í steikina. Rættar kóki- og steikitíðir kunnu gera undurverk í einum góðum rætti.

Tíðindablaðið Sosialin fer nú at royna at skunda undir í teimum ymsku køkunum kring landið. Og hetta gera vit í tóttum samstarvi við sjefkokkin á Hotel Föroyum, tann 25 ára gamla Reynold Madsen av Sandi, sum umframt at vera útbúgvinn kokkur, eisini er avlærður bakari.

Ætlanin er, at Reynold einaferð um mánaðin skal seta saman ein góðan døgurða, sum er vælegnaður til veitslu, sunnudagar ella tá okkurt serligt er á vási. Annars er møguligt at royna uppskriftirnar á Hotel Föroyum, um tíðin ikki loyvir at gera teir heima hjá sær sjálvum.

Kalvi og lambaryggur til fyra fólki

Reynold hevur sett saman ein sera vælsnakkandi rætt við kalvafiski og lambaryggi. Hesin rættur

krevur ikki so nógva tíð, hann er heldur ikki torførur at gera, og hann sær gott út á einum vældekkadum borði.

Kalvi í smørdeiggi við purrykrem og salat

400 gr. kalva
300 gr. smørdeiggi (butterdeiggi)
Purrykrem
1 purra
7 dl. róma
1 spsk. margarin
salt
pipar

Kalvin verður skorin sundur í fyra. Smørdeiggið (butterdeiggi) fæst liðugt í handlunum, verður rullað út í eitt stykkið 36 x 36 cm og síðan verður hetta eisini koyrt sundur í fyra.

Smeltað margarinið í einari grýtu og vend tí finhakkadu purruni í margar-



inimum. Stoyt róman í og lat kóka, til blandið er blivið tjúkt krem. Smakkað til við salti og pipari og lat standa og kølna.

Tá kremið er kølnað, verður tað lagt oman á deiggið og síðan verður kalvin lagdur omaná. Lat eitt sindur av salti og pipari á kalvan og lat deiggið aftur frá síðunum. Trýst síðan endarnar saman við einum gaffli. Penslað við samanrørdum eggi og lat standa í tveir tímar og kølna.

Set ovnin á 200 stig og baka í 30-35 minuttir, ella

til deiggið er ljósabrúnt. Stingur tú ein gaffil í fiskin og hann ikki ger mótstöðu, so er bakað.

Legg rættin á borðiskin og pynta við hakkadum kinakáli, piparfruktum, kaviari, sitrónflisum og frískum dildi.

Heilsteiktur lambaryggur við portvinsós og rómabakaðum eplum

1 lambarygg 1800 gr
Portvinsós:
2 stórir leykir
300 gr. frískar soppar
1/2 l. javnað oksasóð
2 dl. portvín ella sherry

Rómabakað epli:
700 gr. epli
5 dl. róma
2 leykir
1 spsk. margarin

Sker spongina úr rygginum, so at hann ikki spennist upp sum ein bogi, rist niður í feittíð, eins og á fleskasteik. Kryddað við basilikum, salti og pipari. Hita ovnin til 200 stig og steik í 35 minuttir. Ynskir tú kjøtið reytt, so bert í 30 minuttir. Lat rygginn hvíla í góðar 10 minuttir, so verður

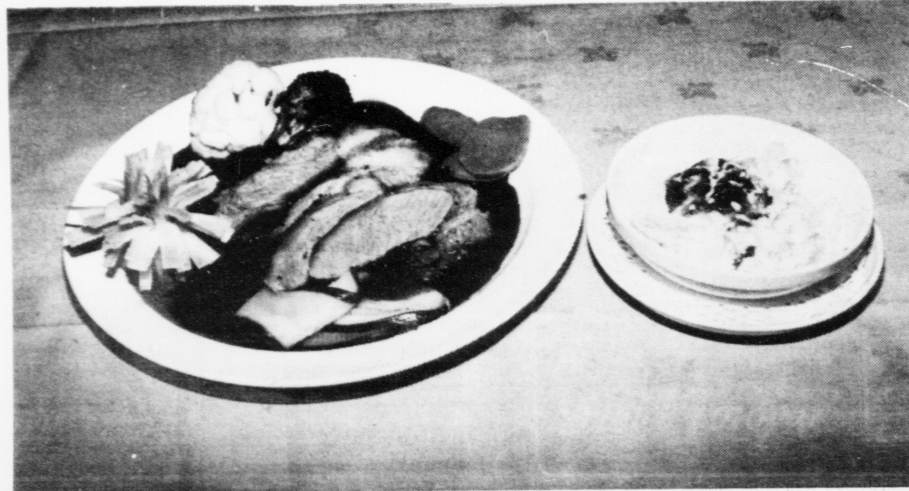
Reynold við innbakaða kalvanum, ein leskilgur rættur

sevján í kjøtinum og sprotar ikki út og tú fær nógva sevjumiklari bitar.

Smeltað margarinið í einari grýtu, stoyt tann finhakkada leykin í, síðan soppar, sum eru skornir í flisar og portvín. Oksasóðið kann javnast, antin við at baka upp ella gera útá. Oksasóðið er gjørt av supputerningum og verður javnað til passaliga tjúkt, áðrenn tað verður stoytt í grýtuna við leykinum, soppunum og portvíninum.

Til rómaeplini verður leykurin skorin fint og hitaður í margarininum í eini grýtu. Stoyt síðan róman í og lat kóka, til blandið tjúknar. Flis eplini og sker tey í dalar, legg tey í eitt fat, sum er smurt við margarini, stoyt róma-blandið omanyvir. Baka rættin í ein tíma við 200 stigum.

Sker kjøtið av rygginum og legg tað í flisum á borðiskin, pyntað við ymskum grønmeti.



Eftir Jústinus Eidesgaard
Myndir: Hilmar Jan Hansen