

Jólasild – 4 verðar

60 g av sild í laka
1 súrepli
25 g av reyðleyki
25 g av reyðrót í laka

Lakin:

1 spsk. av reyðrótasevju
1 tsk. av sinnopi
1 tsk. av enskari sós

Salt og pipar

Sukur eftir smakki

Píska alt tilfarið til lakan saman.

Sker sild, súrepli, reyðleyk og reyðrót í smáar bitar. Blanda alt saman í eina skál við lakanum.

Sildasalatið hevur gott av at standa til dagin eftir.



Rabarbudreymur – 4 gløs

Tilfar:

500 g av rabarbum
70 g av sukri
70 g av farini
4 dl av hvíta
3 tesk. av florsukri
½ tesk. av kaneli
8 súpisk. av músli

Omaná:

músli

Arbeiðsháttur:

Sker rabarburnar í flísar uml. 2 cm til støddar og legg í eitt ovndygt fat Rør sukrið og farini saman og stroy oman yvir rabarburnar

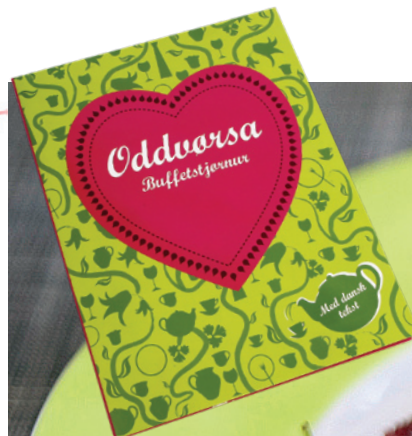
Hita ovnin til 180° og set fatið mitt í ovnin í 15-20 min.

Lat rabarburnar kølna

Rør hvítan saman við florsukrinum og kanelinum Koyr eina súpiskeið av músli í hvørt glas ella í eina skál

Koyr hvørt eftir annað rabarbur við sevju, hvíta, músli, rabarbur og enda við hvíta í hvørt glas

Stroy eitt sindur av kaneli omanyvir og prýð við músli



Broyski dunnusalat

2 dunnubringufløk
2 spsk. av nýrivnum ingifer
1 smáttskornan hvítleyksbát
1 spsk. av olju Salt og pipar

Harafrat:

1 frillicesalat
150 g av turkaðum tranaberum
2 dl av frískari appilsinsevu
2 spsk. av olivinolju
2 tsk. av dijonsinnopi Salt og pipar
3 spsk. av grovthakkaðari persillu
100 g av snerktum pinjukjarnum

Ger nakrar skurðir í feittkantin á kjøtinum. Píska olju, ingifer og hvítleyk saman. Koyr salt og

pipar í, gníggja lakan á kjøtið og lat tað liggja í køliskápinum í 4-6 tímar. Legg dunnu- bringurnar á eina rist við skuffu undir og steik tær í ovni í 20 minuttir á 225 stigum. Lat tær kølna heilt, gjarna í køliskápinum. Sker tær í tunnar flísar.

Legg tranaberini á blot í appilsinsevjuni í nakrar tímar. Sker salatið og blanda tað við appilsinsevu og tranaberum. Vend persillu og dunnuni í. Píska oljuna saman við sinnopi, salti og pipari og vend øllum saman.

Pynta við pinjukjarnunum.