



Prei: Á netinum eru óteljandi uppskriftir við lakresi, so royn teg fram.



LAKRES-BANAN SMOOTHIE

2 frystar bananir
korn frá eini vaniljustong
1 rokaða tsk av lakrespulvuri
1/2 tsk av sukri at blanda vaniljukornini uppí mjólk

Blanda alt tilfarið í einum blendara, og lat eitt sindur av mjólk í í senn, inntil tað er so flótandi, sum tú vilt hava tað at vera.

Lakresrøtur, -pulvur og -siroppur fáast í fleiri av stóru handlunum í Føroyum. Til ber tó eisini at keypa á netinum t.d á:
www.specialekoebmanden.dk
www.det-sode-liv.dk
www.bolsjehuset.dk
www.chokoladehimlen.dk

HØSNARUNGI VIÐ LAKRES

4 høsnarungabringur
4 tsk. av lakrespulvuri
4 tsk. søtum lakres siropi
Salt
Pipar

Gniggja lakrespulvur, salt og pipar á høsnarungabringurnar, og lat tær standa í 30-60 min. Beint áðrenn tær verða stoktar, leggur tú eina tsk av lakressiropi á hvørja bringu. Steik, til tær eru gjøgnumstoktar – gjarna á grillini – og borðreið við frískum salatí og grovum flutes



DREKKAMUNNUR VIÐ LAKRESI

Blanda 1 tsk av stjórnuanis, 1 tsk av kardamummufrae og 2 tsk av sundurskornari lakresrót og stoyt kókandi vatn útyvir. Eftir 5 minuttir hevur tú eitt vælsmakandi lakres te Lakreste fæst tó eisini í pakkum – til dømis frá Pickwick. Royn eisini at lata eina teskeið av lakrespulvuri í kaffi ella í kaffi latté.

Prei: Onnur ting, sum geva ein tóna av lakressmakki eru: Stjórnuanis, anisfræ, fennekel, fennikelfræ og estragon, fyri at nevna okkurt.

Ein smakkur av lektrum lakresi

LAKRES ER EIN AV HEITASTU TRENDUNUM BEINT NÚ. TAÐ VERÐUR NÝTT TIL AT GEVA ØLLUM HUGSANDI MATI EIN SPENNANDI SMAKK. LAKRES VERÐUR NÝTT BÆÐI TIL BAKSTUR, SMOOTHIES, DESSERTIR, DØGVERÐARÆTTIR, HEITAR DRYKKIR, GÓÐGÆTI. Í FØROYUM FÁAST YMISK SLØG AV LAKRESI, OG ANNARS ERU HÓPATALS NETHANDLAR, SUM EISINI SENDA TIL FØROYA



LAKRES-MARENGS

3 eggjahvítar – pískast heilt stívir
75 gr av florsukri – stroyðast omanyvir eggjahvítarnar ígjøgnum eina sílu. Ein súpuskeið av lakrespulvuri – stroyðast omanyvir florsukrið. Vend varisliga øllum tilfarinum saman. Ger síðani smá marengs við einum sprottyposa – røkkur til uml eina plátu. Bakast í 100 stigum (heitluft) í ein tíma.

Prei: Hevur tú ikki lakrespulvur ber til at knúsa lakresbomm (tyrkisk peber, spejderhagl e.l.) Síla tá knústu bommini omanyvir eggjahvítar og florsukur, so eingir stórir klumpar koma í. Teir typpa sprottyposan.



Prei: minst tó til, at lakressmakkurin ikki skal dominera í matgerðini, tí hann kann lættliga gerast ov nógv av tí góða. Í smáum nøgdum kann lakressmakkurin tó gera matin spennandi og forvitnisligan.