



Prei: Súrepli ella ymisk slög av berum, sum skulu í køkur av øllum handa slagi, kunnu saktans skiftast um við rabarbur.

Undirmettu **rabarburnar**...

HÓAST **VÁRIÐ** HEVUR VERIÐ **KALT**, SO ERU **RABARBURNAR** FARNAR AT **VAKSA**. SMÁU, **NÝKOMNU** RABARBURNAR KUNNU **SAKTANS** NÝTAST, OG **TÆR** HAVA SERA GÓÐAN **SMAKK**. MEN TÆR **ENDA** OFTA **BARA Í HÁLVKEÐILIGUM** RABARBUKØKUM. HER ERU **NØKUR** ØÐRVÍSI **HUGSKOT** TIL, **HVUSSU** VIT KUNNU **NIÓTA** ÁRSINS **FYRSTU** RABARBUR

RABARBUSAFT

Rabarbusaft er frísk og svalandi, hevur vakran lit, er lætt at gera og hon smakkar so sera væl. Hon kann samstundis nýtast á nógvar ymsar hættir.

2 kg av rabarbum, 250 gr av sukri (møguliga meiri, tá tú smakkar til), 1/2 litur av vatni, møguliga eina stong av vanilju, nakrar skivur av ingifer ella eitt sindur av sitrónsaft, alt eftir hvønn smakk tær lystir. Sker rabarburnar í bitar á 2 cm. Lat alt tilfarið í eina grýtu og lat tað smákóka í uml. 30 min. til rabarburnar næstan kóka sundur. Smakka til við meiri sukri ella sitrónsaft. Stoyt saftina ígjøgnum eina sílu ella eitt klæði, og stoyt so í reinar, turrar fløskur. Set kalt. Saftin heldur sær í fleiri mánaðir, um fløskan ikki verður latin upp alt ov ofta. Blanda saftina við vatni, tá hon skal drekkast.

Prei: Tað, sum liggur eftir í síluni, tá saftin er runnin ígjøgnum, kann nýtast sum kompott afturvið t.d. kjøtrættum.



RABARBUFROMASJA

500 gr av rabarbum
200 gr av sukri
5 bløð av husblas
1 pk av róma

Blenda rabarburnar í hvirluni. Set tær útá at kóka. Stoyt sukri í. Rør í, til tað kókar upp. Slepp teimum bloyttu husblasbløðunum í – rør væl runt, so husblasi blandast væl uppí. Set hetta at kólna. Tá tað er heilt kalt og byrjar at stívna, skal tann pískaði rómin varisliga rørast í. Set aftur kalt til tað stívnar heilt. Rambarbufromagan kann antin etast saman við róma, leggjast á marengsbotnar ella leggjast ímillum lagkøklubtnar.

(uppskrift úr Matur og Matgerð)



Prei: Til ber eisini at kóka saftina longri, soleiðis, at hon verður til sirop og kann nýtast afturvið køkum ella ísi.



RABARBUSORBÉT

Frystir tú saftina fært tú leskiligt rabarbusorbét.



RABARBUMOJITO

Knús/blanda sukur, mynt og hvítt rom saman í glasinum, stoyt eitt sindur av rabarbusaft í, áðrenn tú fyllir glasið við knústum ísi og appolinaris.



RABARBUHØSNARUNGI

Við leyki, mandlum og kryddi. 4-6 fólk

1 stóran, góðan høsnaunga, 2 nevar av flustum mandlum, salt, 1/2 kg av rabarbum, 4 smáar reyðleykir, 3 fed av hvíttleyki, 12 cm av kanelstong, sum er brotin í 3-4 bitar, 10 heil fræ av allahanda, sum eru grovt knúst, 3 heilar nelikar, 5 heil fræ av kardumummu, sum eru grovt knúst, 10 knúst piparkorn, 1 tsk av knústum korianderfræum, smør ella olju, 1 stóra appelsin, 4-6 súpsk av hunangi, smáttskornar, blandaðar kryddurtir, t.d. persillu, koriander, timian o.a.

Sker høsnaungan í 12-14 bitar við at skera bringu, lør, veingir og rygg í smærri bitar. Stroy salt á høsnaungan og lat liggja, meðan restin verður riggað til. Set ovnin á 225 stig. Skola og sker rabarburnar í bitar á 3-4 cm. Flys hvíttleykin og sker hann í 1/4. Smyr eitt stórt, eldfast fat við smøri ella olju og legg rabarbur, leyk, hvíttleyk, mandlur, høsnaunga og kryddurtir í. Sker tvær álar av appelsinskali og legg í. Blanda saftina frá appelsinini við hunangi, salti og 2 dl av vatni. Dryppa vætuna yvir alt í fatinum og set í ovnin. Skrúva alt fyri eitt hitan niður á 175 stig og lat tað steikja í 1,5 tíma. Smakka soðið til, tá tíðin fer at nærkast, og smakka evt. til við meiri hunangi ella sukri, sum saftin er ov súr. Stroy kryddurtir yvir høsnaungafatið og borreið við rísi, salati og eitt sindur av jogurti.



RABARBU-CHUTNEY

Chutney kann nýtast afturvið mestum øllum rættum; bæði fiski, kjøti, pasta, ovnrættum og grýturættum. Tað gevur ein spennandi og øðrvísi smakk og er sera gott afturvið grillaðum mati.

500 gr av smáttskornum rabarbum, gular ella grønar rosinar, 1,5 dl av hvítvínseiddiki, 3 dl av rørsukri, 2 súpsk. av rivnum ingifer, 2 tsk av sinnopspulvuri, salt, eitt dism av cayennupipari, 2 smáttskornir skalottuleykir. Ynskir tú ein sterkari smakk, lat so eitt smáttskorið chilipipar í eisini. Ynskir tú tað enn sterkari, lat so eisini chilifræini fara við í grýtuna. Lat alt tilfarið í eina grýtu og lat smákóka undir loki í 10 min. Rør, set hitan upp og lat tað kóka, meðan tú rørir í uml. 5 min – ella til tú metir, at tað er vordíð nóg tjúkt.