

TIPS FRÁ INNU
inna@sosialurin.fo

Út at grilla

NÚ ER TÍÐIN AT **GRILLA**. ONKI ER SO **SUMMARSLIGT** SUM AT KENNA **MATLUKTIN** FRÁ **GRILLINI** OG SETA **SEG** VIÐ **EINUM GÓÐUM** **BITA** Í TÚNINUM ELLA Á **TERASSUNI**



Tann klassiska grillin frá Weber er svørt, men hví ikki broyta lit og keypa eina ljósabláa?



Kølitaskan er hent at hava við, tá matur skal ferðast. Hendan smarta er frá Menu



HEIMSINS LÆTTASTA GRILLDESSERT

Marshmallows
Marie-keks
Træpinnar

Set ein marshmallow á ein pinn og hita. Tá marshmallowin er vordin eitt sindur kleiggjutur og bleytur, kroystur tú hann millum tvær mariukeks. Ein lekkur kaffidessert!

Prei: Enn lekrari er tað at leggja ein sjokolátabita ímillum, og lata hann smelta saman við.



Hamburgarapressa ger tað lættari at forma hamburgararnar. Hendan er frá Sagaform



Um ein vil fara á útferð og hava grillina við, er ein lítill grill góð at hava. Bodum

Fittligar og summar-sligar plastikkannur og gløs frá Rice



Picknickteppi frá Green Gate



Breyðkurv frá Green Gate

GRILLTIPS

- Nógvilja »gera okkurt«, meðan kjøtið liggur á grillini. Royn og lat vera – grillin skal hava frið at gera sítt.
- Vend ikki ov ofta. Hvørju ferð tú vendir kjøtinum, missur tað hita. Vend tí so sjáldan sum gjørligt.
- Pressa ikki saftina úr kjøtinum. Tað er freistandi at leggja steikispakan móti kjøtbitanum og trýsta. Ger tað ikki, tí tað ger kjøtið turt.
- Sker ikki feittið vekk. Kjøt skal skal hava eitt sindur av feitti fyri at fáa góðan smakk.