



Matgerð

EITT HASSEL- NØTU- ÆVINTÝR

Einaferð langt langt burturi í einum øðrum landi búði ein ung kvinna. Kvinnan var eydnusom tá ið hon slapp at arbeiða við mati, tí tað tað henni dámdi allarbest

TIÓÐHILD PATURSSON

Tað fekk hana at smíla so nógv, at um hon slapp at standa uppi yvir grýtunum ein heilan dag, so byrjaðu smáar smílrúkkur at vísa seg runt um eyguni – og tað er gott, tí rúkkur fáa vit øll; og vakrast eru tær rúkkurnar ið smíla.

Ein av hesum døgnum, tá ið unga kvinnan stóð í køkinum og hugnaði sær, rendi hon seg í ein trupulleika – hon átti onga mjólk og ongan róma at tynna eplasúpanina við. Tá var tað at hon fekk eitt av hasum hugskotunum sum fekk smílieygnarúkkurnar at strekkja seg heilt aftur ímóti oyrunum – hon átti hasselnøtumjólk í kuldaskápinum. Hasselnøtu-eplasúpan, sjálvsagt! Hasselnøtusúpan – hon kundi ikki vera hin fyrsta ið hevði hugsað hetta. Hon leitaði í gomlu arkivunum, spurdi vinir og keningar og at enda leitaði hon eisini á google. Tað vísti eg at hasselnøtusúpan var yndisrætturin hjá Vársalat (førøyska umsetingin av navninum á prinsessuni Rapunzel, hon við langa hárinum); unga kvinnan átti sjálv eina lítla gentu við longum ljósum hári – mundi henni ikki eisini fara at dáma hasselnøtusúpan? Soleiðis var byrjanin til hasselnøtuævintýrið hjá



ungu kvinnuni og dóttur hennara, hendan vanligu týsdagin. Tað heldur fram soleiðis...

Hasselnøtu-eplasúpan

– til á leið 5 fólk (sum høvuðsrætt)

- 500 gr av eplum
- 250 gr av blomkáli
- 1 leyk (uml 100 gram)
- 50 gr av hasselnøtum
- 1 hvítleysfet
- salt

Rista hasselnøtirnar í ovninum (uml 10 min á 200 hitastigum, men fylg við so at tær ikki brennast). Bakað síðani epli, blomkál og leyk í ovninum í á leið 30-45 min, ella til eplini eru heilt liðugt bakað. Rulla ristaðu hassel-

nøtirnar millum hendurnar fyri at fáa eittsindru av skalinum av. Blenda síðani hasselnøtirnar saman við 5 dl av vatni í einum sterkum blendara. Blenda leingi, heilt til eingir bitar av hasselnøtum eru eftir. Hevur tú ikki ein sterkan blendara, ella um tú brúkar stavmiksara, set so hasselnøtirnar á blot í vatninum í eina løtu áðrenn tú blendar. Flys bakaðu eplini og leykin, og koyr tað í blenderan saman við blomkálinum og einum hvítleysfeti. Blenda heilt mjúkt. Koyr meira vatn í, soleiðis at suppan gerst passaliga tunn (á leið 5 dl). Smakka til við salti.

Fyri at gera hasselnøtu-ævintýrið fullkomið, et so suppuna við hasselnøtu-epladrýssi og breyði við smøri við hasselnøtum.