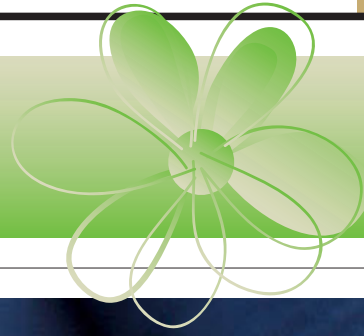




Hasselnøtu-epla drýss

Mær dámar væl suppu, men eg haldi ofta at tað skjótt kann gerast keðiligt at eta, tí at tað alt kenst so eins í munninum. Tí dámar mær væl at »drýssa« okkurt knasut útyvir mína suppu. Og hví ikki drýssa tína hasselnøtusúpan við enn meira hasselnøtum?

- 500 gr av eplum
- 50 gr av hasselnøtum (td tær frá hasselnøtusmørinum)
- 50 gr av graskarkjarnum
- Olivenolju (uml 3 spsk)
- Salt

Sker eplini í smáar terningar. Hakka hasselnøtir. Blanda epli, hasselnøtir, graskarskjarnur, olivenolju og salt

saman á eini bakiplátu við baki-pappíri á. Bakað í ovninum í á leið 15 min við 200 hitastigum. Ella til eplini eru moyr.

Drýssa útyvir suppuna.

Smør við hasselnøtum

Smør við hasselnøtum og hasselnøtusmør er ikki tað sama. Absolutt ikki. Hasselnøtusmør er eitt av mínum yndistingum í hesi verðini. Ja, hasselnøtusmør kann heilt víst gera ein heilt vanligan týsdag til nakað heilt serligt - men tað vendi eg aftur til eina aðruferð. Hesuferð verður tað smør við hasselnøtum. Tað er smør sum er smakka til við hasselnøtum. Vanligt smør, við lukti og smakki av hasselnøtum.

- 50 gr av hasselnøtum
- 100 gr av smøri

Hakka hasselnøtirnar grovt. Rista tær í eini lítlari grýtu, til tær hava fingið eitt sindur av litið og tú ordiliga luktar hasselnøtirnar. Koyr síðani smørið í. Lat tað koma uppá kók. Tá ið tað er komi uppá kók koyrir tú hitan niður og letur tað standa og smástuttla í á leið 20 min. Síðani sílar tú hasselnøtirnar frá smørinum. Lat smørið kólna í kuldaskápinum. Et uppá breið afturvið suppuni.

Hasselnøtirnar kunnu brúkast í hasselnøtu-epladrýssinum til suppuna.

