



Matgerð

HASSELNØTUMJÓLK – NOUGATMJÓLK

Eftir hasselnøtuævintýrið í næst seinasta blaði var onkur sum spurdi meg hvat hasselnøtumjók var

TÍÐHILD PATURSSON

Jú, tað skal eg siga tykkum! Í grundini er tað bara hasselnøtir blendaðar við vatni (møguliga við eini dadlu og eittsindur av vanilju og salti). Men kenna tit kensluna av at úrlitið er meira enn summurin av einstøku eindunum? Júst soleiðis er við hasselnøtumjók. Hasselnøtumjók er himmalsk. Hon er mjúk og bleyt, og hon smakkar av nougat og av meira. Eg brúki hasselnøtumjók sum grund í smoothies, út yvir havragreytin um morgunin, út í te og onkuntíð sum grundin í heimagjørdum baileys.

Heimagjørd hasselnøtumjók/nougatmjók

Nú eri eg vorðin so heppin at kunna keypa hasselnøtumjók í handlunum, tí tað er absolutt ikki altíð at mín gerandisdagur loyvir mær at ‘mjólka’ um morgunin. Men tá ið eg havi tíð at gera nøtumjók, ja tá er tað tað reina luksus. Hugsa um okkurt gott ímeðan tú ‘mjólkar’ - summi siga at tín sinnisstøða setur seg í matin. Eg veit ikki um tað passar, men matur smakkar mær í øllum førum altíð betur, um eg var í góðum lag tá ið eg gjørði hann og um eg eti saman við fólki eg eri góð við.

Hasselnøtumjók kann gerast við ristaðum ella óristaðum hasselnøtum. Ristar tú hasselnøtirnar áðrenn smakkar tað meira av nougat, tí kalli eg tað ofta nougatmjók.

Til á leið ein litur

100 gr av hasselnøtum
evt 1 dadlu
evt 1 nips av salti
evt 1 nips av vaniljupulvuri
1 litur av vatni

Rista hasselnøtirnar í ovninum í á leið 15 min við 150 hitastig. Koyr síðani hasselnøtirnar í ein blendara saman við restini av tilfarinum.



Blenda ógvuliga væl. Hevur tú ikki ein sterkan blendara, kanst tú seta nøturnar á blot í vatninum í nakrar tímar áðrenn tú blendar, hetta ger nøturnar bleytari og harvið lættari at blenda. Tað ber nú til at brúka mjólkina sum hon er, og um eg brúki hana sum grund í smoothies, so plagi eg at steðga her. Um eg ætli mær mjólkina úti te, útyvir havragreytin, ella sum ‘baileys’, so sili eg hana áðrenn eg brúki hana. Eg brúki ein nøtumjólksposa - ein

reinur nylonsokkur kann óiva eisini brúkast, og ein vanlig síla tekur eisini ein part. Eg stoyti mjólkina út í posan og ‘mjólki’ síðani mjólkina niður í eitt ílát. Eftir er nøtumassin - goym hetta, tí hetta er perfekt at brúka bæði í konfekt, knekkbreyð, grønmetisbúffum og øllum møgulum øðrum. Mjólkkin kann goymast í kuldaskápinum í 2-3 dagar - men heima hjá mær hvørvur hon oftast fyrsta dagin.

Heimagjørt baileys

Til 1 persón

Nú tað er vikuskifti, og tú hevur tíð at gera heimagjørd hasselnøtumjók/nougatmjók, hví ikki royna heimagjørt baileys?

1 dl av hasselnøtumjók/nougatmjók
1 spsk av td. agavesiroppi (ella annað søtt, okkurt sum lættliga mlandast við mjólkina)
1 spsk av sterkt bryggjaðum kaffi
2 spsk av whiskey

1 nips av vanilju
1 nips av kakao

Blenda ella blanda. Servera við nógvum ísterningum, og tendraðum stearinljósum.

Tips: Um tú vilt hava tað eyka kremut kanst tú kóka tað inn, alt uttan whiskey sjálvsagt. Kóka á lágum hita til tað er tjúkt og kremut. Lat kólna. Rør síðnani whiskey úti.