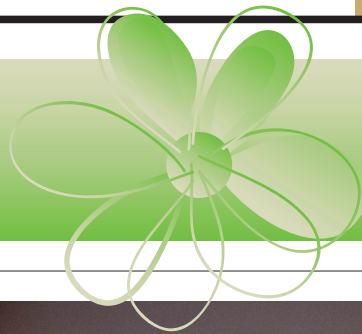




MYNDIR: TJÓÐHILD PÁTURSSON



Sjoko-nougat kúlur

Tú skalt nýta:

Hasselnotumassa frá 1 L av mjólk (á leið 1,5 dl)

1 spsk av kakaopulvur
1 spsk av hunangi/dadlusiropi ella
øðrum sum tær dámar
100 gr av bleytum dadlum
10-20 hasselnøtir

Við einum gaffli mosar tú dadlurnar saman við hasselnøtumassanum,

kakopulvuri og hunangi. Hakka hasselnøtirnar og rør tær uppí. Rulla smáar kúlur. Goym í kuldaskápi.
– Smakkar sera væl afturvið heimagjörðum Baileys.

Nougat-smootie!

Beint nú eru prógvtkutiðir hjá mær. Her á Lunds Universiteti brúka tey ikki so nógv 'salstentamen' (altso próvtøkur í einum sali), men heldur 'hemtentamen' - tú fært nakrar dagar at skriva eina uppgávu heima.

Eg royni at arbeiða so nógv sum gjørligt fyrrapartin, soleiðis at eg havi frí seinnapartin og um kvøldið. Hetta merkir eisini, at tíðin til at gera mat á middegi verður avmarkað. Tá er perfekt við smoothies, og hesin sum smakkar sum nougat, er mín yndissmoothie hesa prógvtkuna. Kanelið og kardemumman minnir meg á, at nú er veturin og jólini ávegis. Eg byrji at gleða meg til kalda svenska kava-veturin, tá ið eg heilt víst fari at royna eina heita versión av hesum

smakkunum.

Til ein svangan persón ella tvey fólk sum hava hug til okkurt gott

0,5 L av hasselnøtumjólk/
nougatmjólk
2 frystar bananer
0,5 appelsin
1 tsk av kaneli
1 tsk av kakopulvuri
1 nips av kardemummu
1 pinkalítið petti av ingifer

Blenda væl i einum sterkum blendara. Servera sum máltíð til ein, ella sum hugni fyri tvey.

